

Rustica

SAVOIR-FAIRE ET CONSEILS POUR JARDINER MIEUX

**NOUVELLE
FORMULE**

**+ PRATIQUE
+ DE CONSEILS**

À FAIRE CETTE SEMAINE

- * Semer la ciboulette
- * Diviser les hostas et les brunnères
- * Tailler rosiers grimpants, graminées et saules
- * Planter les artichauts



ENTREtenir SES PLANTES VIVACES

**Nos conseils pour bien les
nettoyer, diviser et rajeunir,
transplanter et nourrir**



RECETTES
L'ail rose, cru ou
cuit, parfume les
plats avec finesse

POTÉE MODÈLE
Composition
printanière avec des
fleurettes bleues

JARDINER MALIN
Comment profiter
des microclimats
de son jardin

VOTRE ALLIÉ AU JARDIN

Rustica PRATIQUE

Rustica PRATIQUE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON



Potager

Les bonnes méthodes pour
récolter plus
en 2026

- Planifier ses cultures
- Optimiser l'espace
- Améliorer les rendements

CAHIER SPÉCIAL
**UNE ANNÉE
DE SALADES**
15 pages



Bien choisir et cultiver
LES HELLÉBORES

VELOUTÉS ET POTAGES

Des recettes
réconfortantes
et inventives



BIEN-ÊTRE ET FORME

Retrouver
une chevelure
naturelle

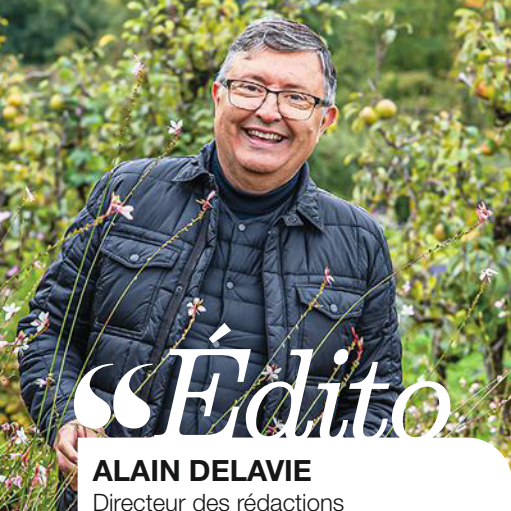


L 16012 - 56 - F: 5,90 € - RD



GFPAP

En vente dans votre rayon presse



Édito

ALAIN DELAVIE

Directeur des rédactions

MARS SOUFFLE LE CHAUD ET LE FROID

Mars marque le début du printemps météorologique, cependant pour les jardiniers, c'est une période de transition délicate, car les températures peuvent passer d'un extrême à l'autre, avec des fortes gelées certaines nuits, mais aussi des journées très chaudes. Selon le dicton : *"Soit au début, soit à la fin, mars nous montre son venin."* C'est en effet le mois de l'année qui connaît la plus grande amplitude thermique (62 °C selon La Chaîne météo) entre les records de froid et de chaleur dans l'Hexagone. La végétation qui commence à redémarrer est soumise à rude épreuve, les risques étant plus grands pour les arbustes et plantes vivaces peu ou pas rustiques. Et les microclimats existants dans chaque jardin peuvent accentuer les phénomènes météorologiques, d'où la nécessité de bien les repérer et les connaître (voir pages 19 à 21).

ABONNEZ-VOUS VITE !
RENDEZ-VOUS p. 43

SUIVEZ-NOUS SUR...



Dans le cadre de la loi sur l'économie circulaire, nos magazines sont imprimés avec des encres "blanches".

Photos couverture : J. Buckley/GAP Photos (division d'une vivace) - Interbev/sp (Vignette : grenadins de veau) - É. Brencklé/Rustica (Vignette : plantation artichaut).
Ce numéro comporte un courrier de réabonnement, sous enveloppe, posé sur une sélection d'exemplaires abonnés.

Sommaire

n° 2931 du 27 février au 5 mars 2026

4 ACTUALITÉS 8 RDV AVEC L'EXCELLENCE

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

POTAGER

- Je plante l'artichaut
- Je sème la ciboulette

FLEURS

- Je divise les hostas
- Je multiplie les myosotis

ARBUSTES

- Je rafraîchis les rosiers grimpants
- Je pratique la taille en têtard



22

DOSSIERS: 19 Les influences microclimatiques

- Découvrir les indicateurs et zones d'influence du jardin

22 Soins aux vivaces

- Guetter le départ de la végétation, diviser, déplacer...



32

26 PLAN-PATRON

Une jardinière de bulbes bleus

30 JARDIN DE LECTEURS

Chez Francis Bligny

32 EN CUISINE

- Ail de Billom
- Vos menus de la semaine
- 6 recettes de saison

36 DOSSIER CUISINE

Fromage abondance

38 VIE PRATIQUE

Lave-linge bien entretenu

39 BIEN-ÊTRE

Magnésium antistress

40 ANIMAUX

Insectes hivernant dans la maison

41 TERROIR

Trésors cachés du Morbihan

42 C'EST NOUVEAU

44 RENDEZ-VOUS PRÈS DE CHEZ VOUS



46 COURRIER

49 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX



Citrons, mandarines, cédrats, clémentines, oranges sont désormais à l'abri.

F. MATHIE/REUTERS/SAINT-JEAN-DE-BEAUREGARD

L'arche des agrumes

En Corse, une serre sécurisée protège des maladies l'une des plus grandes collections d'agrumes du monde.

Préserver la richesse des agrumes, tel est le but de l'Arche, une serre de 1 100 m², installée à San Giuliano (Haute-Corse). Elle a été inaugurée en décembre 2025 par le Centre de ressources biologiques (CRB) Citrus, sur le site Inrae. Totalement "insect-proof", elle abrite plusieurs centaines de variétés d'agrumes afin de préserver durablement leur diversité génétique face aux ravageurs exotiques. Les psylles, notamment, sont vecteurs de la maladie incurable du dragon jaune (HLB), un fléau qui n'a pas

encore atteint la Méditerranée. Cette infrastructure limite aussi les effets des aléas climatiques croissants, sécheresses, vagues de chaleur ou gels tardifs. Elle complète un dispositif associant cultures en plein champ, espaces confinés et cryoconservation, pour sauvegarder un patrimoine végétal majeur à l'échelle européenne et méditerranéenne. Le CRB Citrus diffuse son matériel végétal vers une trentaine de pays. Il accueille plus de 1100 échantillons d'agrumes, indemnes de maladies, issus de 42 pays.



JÉRÔME VERROUST

Chef de service
Actualités, Animaux...

LIGNE AVEC VUE

Au cœur des vallées des Alpes-Maritimes, le train des Merveilles, joyau ferroviaire reliant Nice à Tende, roule à nouveau après plus d'un an d'interruption. Le 15 décembre 2025, les premiers voyageurs ont repris place dans ses wagons, découvrant une ligne entièrement rénovée, entre Méditerranée et sommets alpins. Tunnels consolidés, ponts renforcés, voies remplacées et protections contre les chutes de pierres, le chantier de 74 millions d'euros, porté par la région Sud et l'État, a redonné vie à cette infrastructure emblématique. Cette réouverture assure le désenclavement des vallées et relance le tourisme durable, avec des circulations progressives avant un service complet prévu cette année, permettant aux visiteurs de retrouver la beauté spectaculaire des paysages traversés.



SNCF SUD AZUR/SP

Le train des Merveilles relie à nouveau Nice à Tende.



SHUTTERSTOCK

UNE APPLI POUR DÉCLARER SES PRISES

Recfishing est une application numérique destinée à la déclaration des poissons pêchés en mer. Depuis le 10 janvier 2026, les pêcheurs de loisir âgés de 16 ans et plus doivent s'enregistrer annuellement et déclarer certaines captures (bar, lieu jaune, thon rouge, dorade rose, etc.). Cette plateforme européenne a été créée pour harmoniser et améliorer la collecte de données sur la pêche récréative dans l'ensemble de l'Union européenne. Elle vise à soutenir la gestion de la ressource, surtout les espèces dites "sensibles". Cependant, en raison de difficultés techniques, l'obligation de s'enregistrer via RecFishing a été reportée. Durant la première année, les contrôles auront une vocation pédagogique avant une application plus stricte. Des règles spécifiques existent aussi en Méditerranée où une application similaire, Catchmachine, est utilisée dans certains parcs marins.



J.M. Groult - Rustica

JEAN-MICHEL GROULT :
VOTRE EXPERT RUSTICA,
Journaliste horticole, spécialisé
dans le végétal et le jardin, il
est également auteur de livres
sur le jardin et producteur de
végétaux (sa pépinière Palmiers et
Compagnie est dédiée aux plantes
exotiques, rares et de collections)



Shutterstock

***759 €**
8 jours/7 nuits
pension complète,
activités et excursions
(hors taxe séjour
et adhésion)

NOUVEAUTÉ VISITE D'UN JARDIN D'EXCEPTION AVEC UN DÉJEUNER SURPRISE !



SEP Moulin de St Céré

Le Moulin à huile de noix de St Céré



Photos non contractuelles

Votre lieu d'hébergement 4****

CONFÉRENCES AUTOUR DU JARDINAGE

Avec Jean-Michel, découvrez comment faire pour rendre
le jardin plus simple ainsi que la botanique. Pendant
**3 demi-journées (dont une consacrée à la botanique
sur le terrain, sur un site proche de Terrou)** vous
aborderez les thèmes suivants : démystifier la taille,
opter pour des végétaux qui se passent d'entretien,
ne plus travailler la terre, agir avec la nature.

**Préparer vos questions jardin pour des conseils
personnalisés.**

DES SITES INCONTOURNABLES

Visites guidées de Cardaillac (classé Plus Beau Village
de France), Rocamadour à la beauté vertigineuse,
du village d'Autoire ainsi que Figeac, cité de Champollion.
**Coup de cœur : visite de la ville de St-Céré et de son
huilerie.**

VOTRE LIEU

DE RÉSIDENCE 4****

Installé dans des anciennes
habitations atypiques
du Quercy, Terrou, village
club et SPA, saura vous
séduire. Vous profiterez du
pôle bien-être : piscine
intérieure avec hydrojets,
sauna, hammam... Vous
apprécierez également
une cuisine variée,
équilibrée, de saison et
locale avec des menus
préparés sur les conseils
de Grands Chefs.



INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

(prix d'un appel local depuis un poste fixe)

OU

[https://www.capfrance-terrou.com/nos-sejours/
sejours-a-theme/sejours-rustica-detente-et-jardin-du-lot](https://www.capfrance-terrou.com/nos-sejours/sejours-a-theme/sejours-rustica-detente-et-jardin-du-lot)

Ou par courrier postal ou email à :

CAP France Terrou
Le bourg 46120 Terrou
contact@cfterrou.fr

***759 €** (avec remise 5% abonnés) : Prix par personne base chambre double, 2 personnes par
chambre. Supplément chambre individuelle 154 €. Ce prix comprend : hébergement en pension
complète, repas comprenant vin et café midi et soir, lits fait à l'arrivée et linge de toilette fourni
pour la durée du séjour, trajets aller/retour en bus vers les sites de visite et accompagnement
local personnalisé, cours de jardinage, ateliers de cuisine. Ce prix ne comprend pas : la taxe de
séjour, l'assurance annulation, le supplément chambre individuelle, l'adhésion (14 € + 6,58 €).
Dans la limite des places disponibles.

IMPORTANT : Indiquez impérativement le code **PROMOPAGE** lors de votre inscription afin de bénéficier de la réduction



*La canne de rivière :
une solution miracle
pour stabiliser les sols.*

BAGUETTE MAGIQUE POUR LIMITER LES CRUES

Ces dernières années, le sud-est des États-Unis fait face à des inondations croissantes. Le changement climatique accentue ces crues, rendant urgent de trouver des solutions naturelles. Longtemps oubliée, la canne de rivière (*Arundinaria gigantea*) pourrait jouer un rôle clé. Les touffes denses de ce bambou natif d'Amérique du Nord bordaient les rivières de cette région des États-Unis, mais elles ont disparu à plus de 98 %, arrachées pour développer l'agriculture et l'élevage, laissant des paysages vulnérables aux crues destructrices. Des projets de restauration ont montré que la canne peut résister à une hausse de rivière de 9 pieds (presque 3 m) et protéger efficacement les berges. Ses réseaux de rhizomes profonds maintiennent le sol en place, réduisent l'érosion et filtrent les sédiments et polluants lors des crues. Ce bambou améliore aussi la qualité de l'eau. Une initiative soutenue par un financement fédéral de 3,8 millions de dollars vise à déployer cette approche dans les 12 États du Sud-Est. La restauration de la canne revêt également un intérêt culturel, la plante étant utilisée par les peuples autochtones pour la fabrication d'objets.

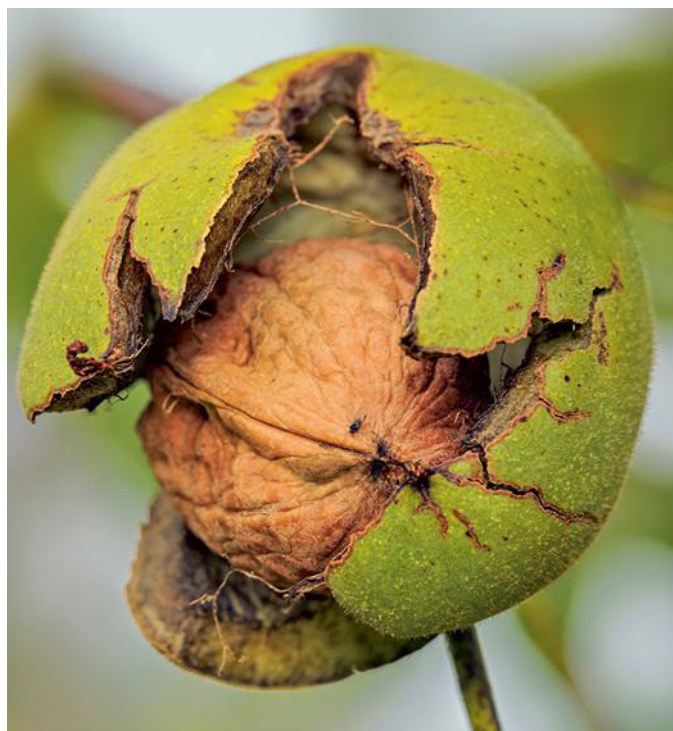
SHUTTERSTOCK

LE POIS CHICHE FAIT LE BEAU

Le pois chiche cultivé en Vendée vient de décrocher le Label rouge ! Cette certification consacre un légume sec de qualité supérieure. Elle a été portée par une trentaine de producteurs vendéens, regroupés au sein de la coopérative Cavac. La filière structure une culture locale adaptée aux sols souvent argileux et aux vents océaniques. Densité de semis limitée, rotations encadrées et suivi technique resserré visent à préserver la fertilité. Cette démarche a été soutenue par la montée en puissance du marché et de la culture des Fabacées et des protéines végétales d'origine nationale. Ces pois chiches vendéens, de type *kabuli*, seront vendus à partir de septembre 2026, secs ou cuits.

NOUVEAUX CERNEAUX

Dans le Lot, une variété de noix inédite a vu le jour, fruit d'une mutation naturelle. Elle est issue d'un noyer planté dans les années 1950 par un certain Rémi, aujourd'hui disparu. Son voisin, Lionel Gouésigoux, qui a identifié cette singularité et engagé un long travail de sélection, l'a baptisée 'Noix de Rémi' en son hommage. Sa taille est remarquable (45 ou 55 mm), proche de celle d'un œuf, combinée à une coque plus lisse et moins dure tout en restant savoureuse, contrairement à la règle habituelle qui veut que les gros fruits soient moins goûteux. Grâce à des greffes et à deux générations d'arbres stabilisées, une nouvelle noyeraie a été plantée en 2014, et environ une centaine de plants sont déjà commercialisés. Lionel privilégie la qualité plutôt que la quantité, en refusant l'usage intensif d'engrais ou de traitements, cherchant à partager ce fruit avec les habitants locaux plutôt qu'à le massifier. Selon l'Inrae, les mutations spontanées constituent une source majeure d'innovation variétale, permettant d'améliorer résistance, calibre ou qualité sans recours aux OGM.



R. DAURIAU/BLISSPHOTO

365 ASTUCES

Pour vous étonner chaque jour !



12,90€
SEULEMENT



Nature & jardin



Loisirs & jeux



Patrimoine



Cuisine



Maison
& vie pratique



BON DE COMMANDE

Complétez le bulletin ci-dessous et retournez-le accompagné de votre règlement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

OU

+ SIMPLE + RAPIDE



0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRUAL2931T**



Par internet sur **abo.rustica.fr/PRUAL2931**

☐ **OUI, JE COMMANDE 1 exemplaire de l'ALMANACH RUSTICA 2026 au prix de**

12,90€

(+4 € de frais de port) = **16,90€**

PRUAL2931

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/PRUAL2931**

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleures offres du moment.**

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica.**

OU SCANNEZ ce QR code

Pour commander votre Almanach Rustica 2026 Scannez ce QR Code



Rendez-vous *avec l'excellence*

Quels savoirs scientifiques se cachent dans nos pratiques jardinières ? Caroline Vrammout nous raconte.



Caroline Vrammout,
commissaire
de l'exposition Jardiner.



Pétales lumineux en origami.



No limit, d'Alexis Tricoire.



Les herbes dites mauvaises peuvent être bonnes pour la santé.

PHOTOS : A. DELAVIERE/USTICA

Une bouffée de vert

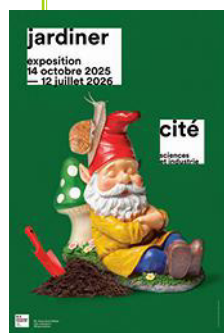
L'exposition Jardiner, qui se déroule jusqu'au 12 juillet 2026, a été construite comme une flânerie active et sensorielle sur une surface de 900 m². Elle est organisée en six grands chapitres, soit six types de jardin, inspirés de parcelles existantes (voir ci-contre), dont les propriétaires sont devenus les ambassadeurs de l'exposition. Ces six univers, déclinés en autant de

petites cabanes de bois, ont été réinterprétés par des artistes et des designers. Ils développent des installations sensorielles très variées, à la croisée des arts et des sciences, à découvrir au cours de vos déambulations.

SAVOIRS SCIENTIFIQUES CACHÉS & PRATIQUES JARDINIÈRES

Caroline Vrammout nous retrace l'agenèse de l'exposition Jardiner, à la cité des Sciences et de l'Industrie à Paris (75), dont elle est la co-commissaire : "Nous avons rencontré six jardiniers et jardinières, trois en France et trois en Europe, pour comprendre leurs pratiques et en tirer des enseignements scientifiques. À Dresde, en Allemagne, les jardins interculturels sont très répandus. Une vingtaine de nationalités y travaillent ensemble, ce qui nous a inspirés pour créer un Potager familial et retracer l'histoire de nos plantes potagères. Le public peut découvrir les bons compagnonnages via une "application de rencontre de légumes". Dans notre Jardin de fleurs, les plus jeunes apprennent qu'il n'y a pas que les

abeilles et les bourdons qui pollinisent les plantes. Le Jardin partagé s'intéresse au sol mis en commun entre humains mais aussi avec la vie qui s'y développe. Dans le Jardin qui soigne, les vertus médicinales de certaines plantes sont explorées, ce qui donne l'occasion de faire un peu de botanique. Des médecins nous ont expliqué comment le jardinage agit sur notre cerveau. Le Jardin spontané, quant à lui, invite à s'interroger sur les façons d'intégrer nos pratiques à l'environnement. Enfin, le Jardin qui s'adapte révèle les stratégies d'accommodation des plantes face aux changements. Et on s'interroge sur comment adapter son jardin à 2050. C'est tout l'objet de cette passionnante exposition !"



À FAIRE AU JARDIN

cette semaine



ALAIN DELAVIE

Journaliste spécialisé jardin,
agronome et jardinier

C'est d'actualité

SOINS DE FIN D'HIVER POUR LA PELOUSE

S'il ne gèle pas et que le sol n'est pas trop détrempé, intervenez sur la pelouse afin qu'elle retrouve un bel aspect avec le retour des beaux jours. Retirez les feuilles mortes et autres débris à l'aide d'un râteau. L'humidité hivernale provoque souvent l'apparition de mousse, d'autant plus que le sol est tassé et que la situation est ombragée. Pour l'éliminer, appliquez un produit antimousse (sans sulfate de fer), puis une semaine après, opérez au scarificateur une passe croisée. Aérez le sol pour améliorer son drainage et réduire son taux d'humidité. Puis épandez une fine couche de compost bien mûr sur toute la surface ou un engrais spécial gazon à l'aide d'un épandeur pour une meilleure répartition. Comblez les zones dégarnies en semant un gazon spécial "regarnissage". Arrosez si le temps reste sec.

Le choix n'attend pas !

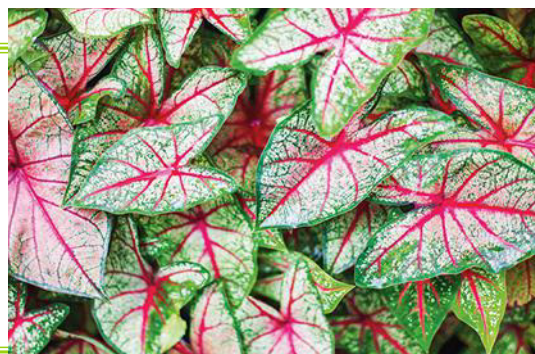
Achetez sans plus tarder les bulbes et tubercules à floraison estivale. Il est encore trop tôt pour installer dehors les bégonias tubéreux, les cannas, les dahlias et autres espèces qui fleuriront pendant les mois d'été et jusqu'en automne, mais ils sont déjà en vente depuis plusieurs semaines dans les jardineries et sur les sites de vente en ligne. Le choix est encore important à cette période de l'année, bien plus qu'au moment de leur plantation en avril ou mai prochains.

*Le passage du
scarificateur vient à
bout de la mousse.*

Mon coup de cœur

LES CALADIUMS, SUPERBES DEDANS ET DEHORS

Avec leurs larges feuilles très colorées et exotiques, les caladiums sont plus souvent proposés pour être cultivés à l'intérieur. Mais cela fait plusieurs années que j'en cultive en pot à l'extérieur pendant la belle saison, en situation ombragée, où ils forment de larges touffes. Achetez les bulbes maintenant et démarrez-les en pot à l'intérieur, dans un substrat humifère et bien drainé. En avril ou mai prochains, vous pourrez les installer dehors à l'ombre, où ils apporteront de la couleur tout au long de l'été. Maintenez le substrat humide, mais jamais détrempé.



PLANTER L'ARTICHAUT

Faites entrer ce légume vivace dans la ronde de vos cultures et plantez-le en nombre. De nature vivace, il s'installe pour longtemps.

D'origine méditerranéenne, c'est au soleil qu'il faut planter ce légume-fleur, que l'on cultive pour ses bourgeons floraux. Un peu boudé, bien que de culture facile, il s'intègre parfaitement dans un potager perpétuel, ses pieds se développant sur une racine puissante. **La meilleure technique de production est la plantation d'œilletons ou rejets**, mais des plants sont disponibles à l'achat chez les pépiniéristes. Si la plante est peu exigeante, un minimum d'attention doit lui être apportée. Au cours du premier été, veillez aux arrosages, si l'artichaut redoute les excès d'humidité, il est gourmand en eau. Les années suivantes, en situation sèche, les pieds peuvent devenir caducs et produire des feuilles aux premières pluies.



Les artichauts sont récoltés avant la floraison, les têtes étant alors des boutons floraux.

É. BRENCALÉ/RUSTICA/JARDIN DE CORSE LES

Semis sous abri à tenter

L'artichaut peut être multiplié par semis. Opérez en godet et en pépinière, les températures devant être supérieures à

20 °C. La germination se produit sous 15 jours. Les plants ainsi élevés sous abri rejoindront le potager avant l'été.



É. BRENCALÉ/RUSTICA/JARDIN DE VALSAINTES

1

Dans un coin du potager bien exposé, préparez la terre en la décompactant bien et en l'amendant fortement en compost. Coupez de moitié le feuillage des œilletons prélevés ou des plants achetés afin de favoriser la reprise. **Installez-les en veillant à bien enterrer le collet sous 5 cm de terre.**



É. BRENCALÉ/RUSTICA/JARDIN DE VALSAINTES

2

L'artichaut n'apprécie pas les sols argileux, il se plaît dans une terre drainante et riche en matières organiques. Une fois la plantation terminée, **réalisez une cuvette autour du pied afin d'y apporter un arrosage copieux.** Les semaines suivantes, arrosez en fonction de la pluviométrie.

Une fois divisés,
les pieds sont
repiqués aussitôt.

POTAGER

TOUJOURS PLUS DE MENTHE

Toutes les menthes se développent grâce à leur système racinaire très drageonnant. Le mode de multiplication le plus simple et le plus rapide est donc la division des touffes de racines. **À la bêche, extrayez la motte, éclatez-la afin de séparer les racines, puis coupez-les en tronçons de 15 cm de longueur.** Deux solutions s'offrent à vous : les planter directement en place dans un sol travaillé ou dans des pots remplis de terreau.

ET AUSSI...

Semer, sur couche chaude, les laitues romaines ainsi que les poireaux d'été et, sous châssis, les navets. **Diviser** la rhubarbe et l'oseille, sous climat doux. **Protéger** les poireaux en couvrant le sol de feuilles ou de paille et la mâche à l'aide d'une cloche. **Planter** sur butte, et par temps sec, l'ail, l'échalote et l'oignon et, sous climat doux, les pommes de terre. **Protéger** du froid les semis de radis sous un voile de forçage.

JAMAIS ASSEZ DE CIBOULETTE

Cultivée pour ses feuilles aromatiques, la ciboulette se sème maintenant sous abri.

En pleine terre, il faut attendre le mois d'avril. L'avantage du semis est qu'il permet d'obtenir de jeunes plants bien vigoureux. Une chaleur comprise entre 15 et 21 °C est nécessaire pour une bonne germination, elle sera apportée par une serre, même sans chauffage. Optez pour des godets de 8 cm de côté. Préparez votre terreau en mêlant un peu de compost bien décomposé, de la terre de jardin ainsi qu'un élément drainant comme des billes d'argile ou de la vermiculite.

Pour obtenir une belle touffe, **réalisez un poquet au centre du godet et déposez-y cinq graines.** Humidifiez le semis copieusement.



Pour ne pas "remuer" le semis, arrosez à l'aide d'une bouteille au bouchon percé.

COUP DE JEUNE SUR LES HOSTAS

Vos hostas commencent à manquer de vigueur, il est temps de les diviser. La reprise sera rapide en ce début de printemps.

Tous les 4 ou 5 ans, les hostas ont besoin d'être rajeunis. **Intervenez quand les premiers bourgeons apparaissent mais avant le développement du feuillage**, les plants souffrent moins du stress provoqué par la division. Pour une bonne reprise, veillez à respecter leurs besoins. Ils apprécient la mi-ombre, voire l'ombre, mais redoutent le soleil de l'après-midi tout comme les zones ventées. Selon la nature du terrain, prévoyez des apports. En sol lourd et pauvre en humus, mélangez à votre terre du terreau de plantation et du compost. Si la terre est calcaire ou sèche, paillez-la avec des tontes et des feuilles mortes ou du broyat pour lui garder sa fraîcheur et lui apporter de l'humus.



A l'aide d'une bêche, marquez le tour de la motte avant de l'extraire.

ET AUSSI...

Semer les œillets de Chine et de poète et les pois de senteur sous châssis ainsi que les pavots de Californie dans les rocailles. **Rabattre** les bambous nains en climat doux. **Préparer** les commandes de bulbes d'été. **Contrôler** l'état sanitaire des bulbes conservés à l'abri, comme les dahlias et les cannas. **Planter** les hellébores, les primevères, les pensées, les pâquerettes et les myosotis.



Le repère bien marqué, creusez verticalement à l'aide d'une bêche en faisant le tour de la motte. **Extrayez la souche entière en prenant garde de ne pas l'endommager !** Le volume de la motte vous donne une idée de la taille des trous à réaliser pour une bonne mise en terre des plants.



À l'aide de la bêche, divisez la souche en plusieurs éclats. Chacun d'eux doit présenter deux ou trois bourgeons et un bon chevelu racinaire. Plantez-les en terre ameublie et enrichie en compost, à la même profondeur qu'auparavant. Arrosez pour combler et assurer un bon contact entre la terre et les racines.

ÉTENDRE À L'INFINI LES MYOSOTIS

L'heure est au rajeunissement des myosotis du Caucase (*Brunnera macrophylla*). Déterrez les sujets en leur conservant un bon volume de terre. À la main ou au couteau, séparez-les en plusieurs morceaux dotés de racines et de bourgeons. À la mi-ombre, replantez chaque section, à la même profondeur, dans un sol décompacté, enrichi au besoin de terreau et de compost.

Myosotis des bois

Récupérez maintenant les jeunes plants issus des semis spontanés des myosotis annuels (*M. sylvatica*). Il suffit de les déterrer avec une petite motte et de les replacer ailleurs. Apportez un mélange de compost et de feuilles mortes autour du pied.



Éliminez les feuilles flétries avant d'installer les plants.

COMPOSER AVEC DES PRIMEVÈRES

Les primevères hybrides horticoles, acaules ou élevées s'épanouissent de mars à début mai. Elles se renouvellent si l'on prend soin de couper les fleurs dès qu'elles flétrissent. En ce début de printemps, l'exposition leur importe peu. Aussi **dans une composition, elles peuvent être associées à d'autres fleurs**, à des petits buissons, etc., qui tolèrent un substrat toujours frais. Optez pour de jeunes plants en début de floraison que vous installerez dans un contenant au fond percé, s'il est exposé à la pluie. Les primevères supportant les gels tardifs, vous pourrez les planter au jardin où elles disparaissent l'été avant de fleurir à nouveau.



Création d'une potée avec des primevères élevées et des plantes aromatiques.

Éliminez le bois mort qui encombre la structure.

ROSIER SOUS SURVEILLANCE

Éclairci, nettoyé et palissé avec soin, un rosier grimpant reste jeune et fleurit tellement mieux. Alors ne délaïssez pas cette tâche.

Le temps est venu de tailler les rosiers remontants capables de refleurir : c'est un rendez-vous à ne pas manquer. **Lorsque les bourgeons sont visibles et avant qu'ils ne se muent en jeunes pousses** tendres et cassantes, il faut agir. Vigoureux et épineux, le rosier semble vous défier de passer à l'action. Ne vous en laissez pas conter ! Au cours d'une belle journée, affûtez vos outils et enfiler vos gants. Tous les rosiers grimpants ne poussent pas de la même manière. Au début, on applique les règles générales de taille, mais, peu à peu, on apprend à s'en détacher en observant et en respectant la nature de ces arbustes. Enfin, les rosiers qui ne fleurissent qu'une fois en début d'été, souvent des variétés anciennes, ne seront taillés qu'après leur floraison.



F. MARRE / RUSTICA / POTAGER DE VALMER

ET AUSSI...

Vérifier les nichoirs et les mangeoires. **Planter** tous les arbustes à racines nues hors période de gel. **Arroser** les jeunes plantations automnales. **Praliner**, puis tailler les racines abîmées avant la plantation. **Tailler** la vigne vierge et la glycine et en région douce, les topiaires de buis et d'if et les haies persistantes. **Apporter** du compost au pied des hydrangéas et des arbustes en massif ou en isolé.



F. MARRE / RUSTICA / JARDIN BOTANIQUE JEAN-MARIE PELT

1

À la base du rosier, on trouve des branches jeunes à écorce verte et d'autres plus âgées à écorce épaisse, grise ou marron. Le rosier grimpant doit présenter de 5 à 7 branches principales. Au-delà, **coupez, le plus bas possible, celles qui sont âgées**. N'attendez pas pour ne pas avoir à tailler plus tard du "gros bois".



F. MARRE / RUSTICA / POTAGER DE VALMER

2

Taillez ensuite les ramifications en gardant à la base un ou deux bourgeons orientés dans la direction souhaitée. Puis **palissez les branches sur le support de manière régulière et sans les étrangler**. Sous l'effet du vent, le lien ne doit pas provoquer de frottements, qui détruisent l'écorce et entament le bois.

GRAMINÉES RABATTUES

Sur de nombreuses espèces, la partie aérienne se dessèche en hiver, vire au brun ou au beige, mais conserve sa forme et assure une présence singulière. En fin d'hiver, de nouvelles pousses percent et sortent de terre. Pour qu'elles ne se mélangent pas au vieux feuillage, rendant le tri difficile, mieux vaut agir avant et rabattre la touffe tout entière. Si vous voyez déjà des pointes vertes, gare !

Coupez juste au-dessus à l'aide d'un sécateur ou d'une cisaille.

Rien ne se perd

Conservez les déchets de taille au sec, liés en gerbes ou rassemblés dans des sacs, après les avoir cisailés en tronçons. Utilisez cette paille pour habiller le pied des fraisiers ou en guise de litière pour les poules avant de la placer au compost.

Au sécateur, ratiboisez la touffe, mais avec tact.

COUPE TÊTARD DU SAULE ÉCHEVELÉ

Les saules se prêtent bien à la taille dite en têtard. Une fois le tronc d'un jeune sujet coupé à la hauteur qui vous convient, l'arbuste émet, au printemps, de nombreux rejets à l'endroit de l'élagage.

Ces derniers sont très attractifs sur les espèces à bois coloré tel *Salix viminalis*.

Pour qu'ils se renouvellent chaque année, on taille les rejets au plus près de leur base en hiver. Proches les uns des autres, les bourrelets de cicatrisation des coupes vont peu à peu former une boule puis une grosse tête, d'où l'appellation de saule têtard.

Le principal intérêt est la récolte des rameaux. Ils sont en effet utilisés en vannerie ou comme ornements de jardin : plessis, bordures, tipis pour grimpanes.



Coupe nette pour le saule, pas un rameau ne doit dépasser.

TAILLER LE PÊCHER AU BON MOMENT

Intervenez en lune descendante, devant la constellation du Lion. Le bon moment se situe au stade "bouton rose", lorsque la couleur des pétales est tout juste visible entre les écailles des bourgeons, jusqu'à la mi-avril selon les régions.

Les bonnes dates : les 2, 4 (avant 10h24), 29 et 31 mars.

Comment faire ? Intervenez lors d'une période douce, sans risques de gelées. Sur les demi-tiges et les gobelets, coupez les rameaux qui ont fructifié (ils ne donneront pas d'autres fruits), après les deux yeux situés à leur base. Pour les formes palissées, identifiez les bourgeons et conservez toujours les éléments fertiles les plus proches des charpentières. Sur une coursonne avec un seul rameau à bois ou s'il est associé à une branche chiffonne, taillez-le après le 2^e œil. Enfin, conservez tous les bouquets de mai et en priorité les branches chiffonnes par rapport aux rameaux mixtes.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"À la St-Casimir, la douceur effraie jardinier et laboureur."

Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après le nœud descendant et l'éclipse totale de Lune.

Vendredi 27 S ^{te} Honorine	Samedi 28 S ^t Romain	Dimanche 1 ^{er} S ^t Aubin	Lundi 2 S ^t Ch. le Bon	Mardi 3 S ^t Guénolé	Mercredi 4 S ^t Casimir	Jeudi 5 S ^{te} Olive
lever 7 h 38 coucher 18 h 29	lever 7 h 36 coucher 18 h 31	lever 7 h 34 coucher 18 h 33	lever 7 h 32 coucher 18 h 34	lever 7 h 30 coucher 18 h 36	lever 7 h 28 coucher 18 h 37	lever 7 h 26 coucher 18 h 39
coucher 5 h 45 lever 13 h 30	coucher 6 h 22 lever 14 h 52	coucher 6 h 49 lever 16 h 16	coucher 7 h 10 lever 17 h 36	coucher 7 h 26 lever 18 h 54	coucher 7 h 41 lever 20 h 08	coucher 7 h 54 lever 21 h 21
Jours-fleurs 5h18		Jours-feuilles 16h07		Jours-fruits 10h24		Jours-racines

○
PLEINE LUNE

Les heures sont données en heures légales. Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2026* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 16/01/2026.



Observez les bourgeons et les rameaux avant de procéder à la taille.

E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE M. DENIZET



Jours-fleurs

En pépinière, repiquer les choux-fleurs semés les 21 et 22 janvier. Les écarter de 10 cm, enterrer la base des tiges, tasser, puis arroser.



Jours-feuilles

Repiquer en pépinière les choux cabus semés du 23 au 25 janvier. Planter les laitues semées en même temps. Les protéger des limaces.



Jours-fruits

S'il ne gèle pas, installer les arbres fruitiers. Respecter les distances de plantation, enrichir le sol, ne pas enterrer les points de greffe.



Jours-racines

Effectuer le premier repiquage des céleris-raves semés les 15 et 16 février. Épointer les racines et les planter tous les 6 cm environ.

NOUVELLE
variété

Dicentra
'Burning Hearts'



Dicentra 'Burning Hearts'

Longue et originale, la floraison de ce dicentra couvre-sol s'accompagne d'un feuillage très découpé. Découvrez-le vite !

UTILISATION La plante est parfaite pour couvrir une surface sous des arbres caducs ou le pied d'une haie d'arbustes. Elle s'étalera peu à peu car elle ne craint pas la concurrence des racines. Ce dicentra se plaît aussi dans un massif avec d'autres vivaces, dans une rocaille ombragée qui reste fraîche pendant tout l'été ou dans une jardinière (photo à gauche).

PLANTATION Prévoyez 4 ou 5 plants/m². Faites tremper les godets dans l'eau jusqu'à la disparition des bulles d'air en surface. Laissez-les s'égoutter, puis déposez-les. Ouvrez des trous, deux fois plus grands que les godets, espacés de 45 à 50 cm, de manière irrégulière. Enrichissez la terre avec du compost bien décomposé et bouchez en partie. Posez les mottes au centre en vérifiant la bonne profondeur. Le haut doit être couvert de seulement 1 à

2 cm. Comblez les vides, tassez à la main et arrosez copieusement dans une cuvette de terre formée autour de chaque pied.

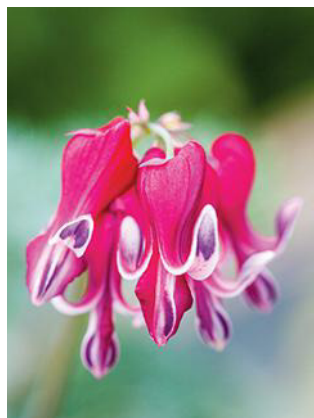
ENTRETIEN Au printemps, apportez en surface, sans l'enfouir, une petite couche de compost bien décomposé entre les plants. Taillez les tiges fanées en début d'automne et laissez-les en place.

MALADIES ET RAVAGEURS Les limaces dévorent les jeunes pousses au printemps, qui, de plus, peuvent souffrir des gelées tardives. Il n'y a pas de maladies particulières. Notez que la plante est toxique par ingestion et la sève peut irriter la peau de certaines personnes. Portez des gants lors de sa manipulation.

MULTIPLICATION Divisez les touffes au printemps en séparant les rhizomes. Replantez-les à un autre emplacement après enrichissement du sol.

Secret de jardinier

La plante entre peu à peu en dormance après la floraison. Le feuillage sèche avant de disparaître complètement. Mais plus il persistera longtemps, plus les rhizomes accumuleront de réserves, le sol ne doit donc pas sécher.



THÉRÈSE TRÉDOULAT

Rédactrice et jardinière
dans le sud du Massif central.

J'apprécie ce dicentra pour sa faculté à se propager où bon lui semble sous l'ombre légère d'arbres caducs. Il n'est pas obligatoire de le multiplier, il se débrouille tout seul, à son rythme. D'ailleurs, il n'aime pas trop être dérangé et ses rhizomes cassent facilement lors de la division. Son entretien étant limité, il est idéal dans un coin un peu délaissé du jardin, qu'il embellira par son feuillage, puis sa floraison, du printemps à l'automne.



PLANTE VIVACE

Papavéracées

Dicentra

Hauteur : 30 à 40 cm.

Étalement : 30 cm.

Croissance : normale.

Port : dressé. La plante se propage grâce à ses rhizomes traçants.

Feuillage : caduc, très découpé, vert-gris à bleuté.

Floraison : de mai jusqu'à septembre. Les fleurs rouges, en forme de petits cœurs retombants, sont bordées de blanc.

Mellifère : non.

Sol : profond, frais, drainé, riche, neutre à légèrement acide.

Rusticité : - 25 °C.

Arrosage : si besoin en été, le sol ne devant pas sécher.

Plantation : en février et mars ou en septembre et octobre.



JOUER AVEC LES MICROCLIMATS

Un mur qui renvoie la chaleur, un coin moins venté ou plus humide : les variations discrètes du climat à l'échelle de votre jardin permettent de cultiver mieux et plus. Explorez-les et mettez-les à profit ! ❖ JEAN-MICHEL GROULT

Les courants d'air
rouchent facilement
les plantes.

Par "microclimat", le géographe entend le climat d'un territoire restreint. Mais cette notion intéresse aussi le jardinier. Les bâtiments, la végétation en place, le relief, etc. modifient localement les conditions climatiques qui règnent sur votre territoire. Ce sont de petites zones d'influence, parfois de quelques mètres carrés. Il est utile de connaître à ce niveau les variations utiles d'humidité, de vent et de températures. Observez et identifiez ces endroits. Ils peuvent expliquer certains échecs de culture.

Le dégel montre la voie



Aux endroits de votre jardin où la neige et le givre fondent en premier, un microclimat plus chaud doit régner. C'est à ces emplacements qu'il convient d'installer en priorité les plantes les plus frileuses. À l'inverse, les secteurs où la neige tarde à disparaître indiquent, bien sûr, la **présence d'une poche froide**, que vous réserverez aux végétaux très rustiques.

Les arbres donnent de l'abri



À l'aplomb d'un arbre, l'espace est moins froid car la canopée, c'est-à-dire l'ensemble des branches, **freine le refroidissement de l'air. Mais c'est aussi un endroit plus sec**, car les mêmes branches détournent une partie des précipitations. Il y fait donc moins froid que dans les zones dégagées, mais aussi plus sec.

Les modulations se mesurent

Plutôt que de se fier à ses estimations au doigt mouillé, mieux vaut utiliser les instruments adaptés. Le **thermomètre de couche** (photo 1) mesure précisément la température du sol, mais celle-ci varie assez peu d'un endroit à l'autre. Le **modèle minimaxi** (photo 2) permet d'apprécier les différences. Déplacez-le dans un nouvel endroit pour repérer si les températures extrêmes y



Zones d'influence

Poche froide

À cet endroit, l'ambiance est plus fraîche qu'ailleurs, avec une différence de 1 ou 2 °C au minimum. Tirez-en parti **en aménageant un coin de culture à récolte tardive**, la rhubarbe, par exemple. Elle sortira de son sommeil avec quelques jours de retard par rapport aux coins plus favorables du jardin. Sinon, placez-y des cultures qui apprécient davantage le froid, comme les solidages (*Solidago*), framboisiers et cassissiers. Au contraire, pour compenser ce phénomène, installez une haie basse orientée au sud, qui captera la chaleur.



SHUTTERSTOCK



D. KUNZE/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

Lisière sèche

L'aplomb des arbres plus sec constitue une opportunité pour abriter la décoration d'extérieur, ici, les trouvailles de brocantes de campagne. C'est un aussi un bon **spot pour placer les plantes d'intérieur en résidence d'été**. Les bergénias et les acanthes, particulièrement adaptées à cette situation, y formeront un tapis luxuriant. Pour installer d'autres types de plantes, décaissez à l'aplomb des branches, sur 10 cm de profondeur et 20 cm de largeur, l'humidité du sol sera plus élevée. Mais résistez à l'envie d'installer un arrosage : il ne profiterait qu'à l'arbre !



F. MARRE/RUSTICA JARDIN LES FONTAINES

Coulée d'air frais

L'air froid, très fluide et coulant près du sol, encourage des gelées qui peuvent être beaucoup plus marquées qu'ailleurs. Repérez ce phénomène pour épargner les plantes potagères qui craignent les gelées tardives : cherchez-leur une autre situation. Et mettez-le à profit **en installant à cet endroit les végétaux qui exigent du froid pour bien fleurir, comme les groseilliers**. Mais si vous ne lui trouvez pas d'usages avantageux, déviez cette rivière d'air froid avec une haie. Cette dernière n'a pas besoin d'être étanche, mais composée de végétaux bien ramifiés.



Mur regardant au sud

Ne gâchez pas la merveilleuse opportunité d'un mur bien exposé. Les Britanniques le qualifient de *sun trap* ("piège à soleil").

Palissez-y un arbre qui ne pousserait pas en plein air dans votre région, comme un figuier (ci-dessus), un abricotier, ou bien des grimpantes frileuses. Vous pouvez moduler l'effet de radiateur en peignant le mur. En teinte claire, il sera nettement moins chaud alors. Une teinte foncée, inversement, fera grimper encore plus la température. C'est une option intéressante en climat froid.



Eaux stagnantes

En certains lieux, l'eau semble toujours en excès. Répondez favorablement à cette invitation de la nature! Installez-y des plantes de sol frais (hémérocailles, persicaires...). Ou accentuez encore plus le microclimat en **creusant un trou assez large et profond pour qu'une mare saisonnière s'y forme**. En outre, cela améliorera le drainage aux alentours! Au contraire, si la zone constitue un problème à résoudre, creusez des fossés de drainage ou plantez des arbres comme de petits saules.



Pierres réfractaires

Des plantes, même placées à bonne distance d'un mur, peuvent souffrir de son rayonnement infrarouge intense et griller en plein été. Ajustez localement la palette végétale de votre jardin **en invitant, comme ici, des espèces méditerranéennes**, ou bien créez une rocaille exotique. C'est aussi un bon site pour installer un châssis où cultiver des légumes primeurs. S'il s'agit de contrarier ce phénomène, plantez au pied une grimpante coriace ou un arbuste persistant et dense, comme l'oranger du Mexique.

• **Les pierres emmagasinent de la chaleur. FAUX.** Les pierres refroidissent très vite et, surtout, au même rythme que la terre, voire plus vite si celle-ci est détrempée. Mais les pierres larges, de plus de 50 cm, emprisonnent de l'humidité sous elles, favorisant les plantes aimant la fraîcheur.

• **Une haie filtre l'air froid. VRAI.** Cet écran végétal ralentit le flux d'air, sans l'arrêter. Or, le moindre obstacle placé sur le chemin de l'air froid produit des effets notables, en le déviant et/ou en le freinant.

• **Les microclimats sont stables. FAUX.** Ces zones changent d'année en année, car ce qui en est à l'origine évolue aussi. Ils peuvent s'accroître ou au contraire s'atténuer, d'où l'importance de connaître leur origine et les mécanismes qui sont à l'œuvre. Continuez vos minutieuses observations de terrain!



VRAI OU FAUX ?





Arrachage d'une euphorbe morte.

PHOTOS B6/RUSTICA

REVIVISCENCE DES VIVACES

Après la trêve hivernale, les plantes vivaces reprennent leur croissance, chacune à son rythme. Il s'agit de toiletter et nourrir les plus sages et, au contraire, réduire les envahissantes. Quelle vivacité! ❖ ANNIE LAGUEYRIE

Si quelques espèces vivaces, à l'instar des arbustes, passent leur vie au même endroit (pivoine, misanthus, euphorbe...), la plupart d'entre elles s'y épuisent, vieillissent mal ou ne cessent de s'étendre. En fin d'hiver, faites le point. Certaines jeunes pousses pointent sous la végétation sèche : elles signalent une bonne reprise. Ne vous hâtez pas de tailler, mais désherbez plutôt aux alentours. Repérez aussi celles qui prennent désormais trop de place. Envisagez de les diviser ou déplacer : elles supportent fort bien l'opération. C'est d'ailleurs ce qu'on aime chez elles : ces plantes sont les actrices d'un jardin en mouvement.

Guettez le signal du nettoyage



La végétation de la plupart des plantes vivaces meurt au cours de l'hiver, formant une masse sèche. Ne vous précipitez pas, sous prétexte de faire propre, de la couper ! Elle fait office de couverture isolante qui protège contre les gelées printanières les bourgeons situés près du sol. **Attendez d'apercevoir les pousses vertes**, comme ici celles des gauras, pour éliminer les tiges sèches. S'il fait encore un peu froid, vous pouvez les disposer en rempart contre le vent autour des plantes. Si vous attendez trop, en revanche, tiges vertes et sèches s'entremêlent : il faut alors y aller avec des pincettes !

Faites reprendre les racines

La renouée ci-dessous possède un réseau radicaire dense qui court dans le sol. Vous pouvez presque l'arracher en totalité : **le moindre éclat conservé est en mesure de produire une nouvelle plante**. Ce n'est pas le cas de toutes les vivaces qu'on présente, trop souvent, comme des plantes qu'il suffit d'arracher sans ménagement et de couper en morceaux pour qu'elles repartent à coup sûr. C'est faux ! Mieux vaut y regarder de plus près, et explorer avec précaution.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN BOTANIQUE



Entretien

Mettez le holà !

Les vivaces colonisent plus ou moins vite l'espace autour d'elles. Ainsi, dans un massif d'hémérocalle, **certaines variétés vigoureuses peuvent prendre l'ascendant sur leurs voisines** au point de dominer la scène. Quelques coups de bêche permettent de limiter leur extension à condition de les avoir repérées lors de la floraison, ensuite, il n'est pas toujours facile de faire la différence...



F. MARRE / RUSTICA / JARDIN BOTANIQUE - JEAN-MARIE PELT

Soignez la calvitie

C'est un grand classique sur les plantes vivaces qui poussent en touffe dense s'élargissant en périphérie : **le centre finit par se dégarnir et dépérit**, jusqu'à former une zone morte au centre, comme sur ce deschampsia. Arrachez la touffe et divisez-la, en quatre par exemple. Chaque éclat se comportera comme une nouvelle touffe, reprenant le cycle au départ.



Donnez-leur le meilleur

À moins de disposer de grandes quantités de compost, réservez celui-ci aux espèces à grandes fleurs : pivoine, phlox, hémérocalle, delphinium et apportez-le au printemps quand vous nettoyez les massifs. **Couvrez-en le sol d'une fine couche, c'est suffisant, et griffez pour l'incorporer, juste en surface.** Si vous en manquez, utilisez un engrais organique pour rosiers. Par-dessus et partout ailleurs, généralisez le paillis (tontes, feuilles, fanes, bois broyé) d'abord protecteur puis fertilisant au fur et à mesure de sa décomposition.



F. MARRE / RUSTICA

Nettoyez les persistantes

Apportez un soin particulier aux graminées. On peut couper court à la cisaille les touffes qui sèchent entièrement (*Miscanthus*, *Pennisetum*, *Panicum*). Mais la même opération mutilerait pour longtemps celles qui conservent des feuilles vertes, diversement colorées ou panachées, comme ce carex. Si, en fin d'hiver, **les feuilles sèches nombreuses nuisent au décor, retirez-les une à une avec un sécateur ou une épinette.** Pour les laïches (*Carex*) ou stipas à feuilles fines, il est plus simple de peigner les touffes de bas en haut avec un petit râteau.

Division et rajeunissement

Sachez "lire" une vivace



Une plante vivace s'embellit au fil du temps et offre de quoi la diviser pour la multiplier ou la régénérer quand le pied vieillit. Encore faut-il **connaître sa façon de pousser**. Les espèces en touffes, comme beaucoup de graminées, portent des pousses, chacune avec ses propres racines (ci-contre). La division est alors très simple, avec la possibilité de fractionner la touffe en petits éclats. Le plus souvent, la souche compte moins de départs et limite d'elle-même le nombre d'éclats possibles. D'autres vivaces, enfin, possèdent une souche unique, peu racinée : on les multipliera plutôt par bouturages pour les garder ou en obtenir davantage.



Éclatez-les

Observez la façon dont surgissent du sol les nouvelles pousses, plus ou moins serrées les unes contre les autres à la manière d'une touffe de ciboulette : agapanthe, hémérocalle, marguerite, éphémère de Virginie, etc. Une fois la touffe arrachée et légèrement nettoyée, chaque pousse ayant ses propres racines peut être séparée de ses voisines (photo). On obtient alors **un grand nombre de très jeunes sujets capables de reprendre vie mais qui ne produiront pas d'effet avant 2 ou 3 ans**. Pour l'ornement du jardin, il est plus intéressant de séparer des éclats plus importants, de la grosseur d'un poing environ et de les replanter après avoir raccourci les feuilles et les racines.



Dégroupez-les

Beaucoup de vivaces montrent de nombreuses pousses partant de quelques racines seulement (presque une souche), comme les géraniums vivaces (photo), les scabieuses, etc. **Chaque éclat viable doit comporter au moins une racine forte et saine**. La division ne produit que quelques exemplaires. En revanche, ce type de vivaces se prête bien au bouturage de tronçons de racines, à plat dans un pot, mais c'est long.

QUEL EST LE MEILLEUR OUTIL POUR DIVISER ?



Tout dépend de la plante ! On sépare certains éclats tout à la main (aster). Quand les racines forment une **souche charnue, utilisez un couteau tranchant** (employé sur ce sisyrinchium) ou à pain. Si elle est plus dure (cierge-d'argent) ou très serrée (miscanthus, carex), essayez la scie à branches ou donnez un coup sec avec le pied sur la pelle-bêche bien affûtée. Tranchez net sans écraser ni déchiqueter. Saupoudrez les grosses plaies de charbon de bois.



Déplacement

Replantez, puis arrosez

Après division, vous pouvez replanter une plante vivace au même endroit. C'est l'occasion de décompacter le sol et de déloger des adventices incrustées. **Ouvrez un trou deux fois plus grand que le volume occupé par les racines** (photo 1). Si vous plantez plusieurs éclats, respectez les distances de plantation.

À la terre extraite, ajoutez du compost et rebouchez pour enterrer le nouvel éclat au ras du sol. **Arrosez copieusement** (photo 2) pour coller les racines à la terre. Si vous devez attendre avant de planter, placez les éclats en jauge (jusqu'à 2 semaines), sous une couche de feuilles mortes humides et à la mi-ombre.



Appréciez et raccourcissez



Une fois la touffe hors du sol, observez le volume de racines attaché à la souche. Il doit être en rapport avec celui de la partie aérienne.

Si l'ensemble vous semble nettement déséquilibré, réduisez la végétation. Vous pouvez tailler assez court sans risque, surtout quand les tiges sont déjà hautes (photo). Coupez à la bêche ou au sécateur. En taillant, vous réduisez le nombre de bourgeons ou de feuilles : la plante aura moins d'efforts à fournir pour les alimenter en sève et pourra consacrer davantage d'énergie à refaire des racines. En revanche, il n'y a jamais trop de racines.

DOSSIER Soins aux plantes vivaces



Arrachez en douceur

Assurez-vous de pouvoir tourner autour de la touffe à diviser sans abîmer les plantes voisines. **La fourche à bêcher convient à tous les types de sol.** Placez-la à 15 cm de la base des tiges, enfoncez-la totalement et soulevez légèrement. Faites de même tout autour de la plante et recommencez jusqu'à soulever la motte entière. Extrayez-la du sol avec un maximum de racines intactes.

FAUT-IL FAIRE TOMBER LA TERRE ?

Laissez choir ce qui se détache facilement. **Si la motte reste bien compacte comme ici, il est inutile d'en faire plus,** surtout si vous parvenez à la diviser. À la fin, taillez les racines abîmées ou qui dépassent beaucoup. Parfois, il est nécessaire d'enlever de la terre pour disposer d'une meilleure vision de la souche et couper au bon endroit. D'autres fois encore, la motte se défait totalement à l'arrachage : divisez-la rapidement et tenez les racines à l'écart de l'humidité dans l'attente de la plantation, mais pas plus de quelques jours.





BULBES BLEUS, et vogue la jardinière !

Les bulbes printaniers érigent leurs inflorescences bleues qui ondulent telles des voiles dans un contenant bien choisi : une poissonnière en métal qui leur sert de barque. Un air marin sur le balcon ! ✨ PIERRE NESSMANN





PIERRE NESSMANN

Jardinier-paysagiste
et journaliste

Un réjouissant camaïeu de bleu
Chez un horticulteur ou dans une jardinerie, je prends toujours le temps de réunir ma sélection de plantes sur le plateau du chariot. Ainsi, je peux apprécier l'effet qu'elles rendront dans la composition finale. Je parais l'assemblage des sujets et, surtout, j'affine les mariages de couleurs jusqu'à trouver la combinaison idéale, à l'image de ce camaïeu de bleu qui m'évoque la mer, les vagues et l'écume.

Les plantes et le schéma de plantation



A

ROMARIN 'REPENS'

(*Rosmarinus officinalis*)

Sa silhouette retombante aux fines feuilles persistantes et odorantes peut culminer à plus de 1 m et ses fleurs bleu ciel, de mars à mai, sont appréciées des butineurs. La plante se plaît en plein soleil et dans un sol pas forcément riche, mais filtrant.



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

B

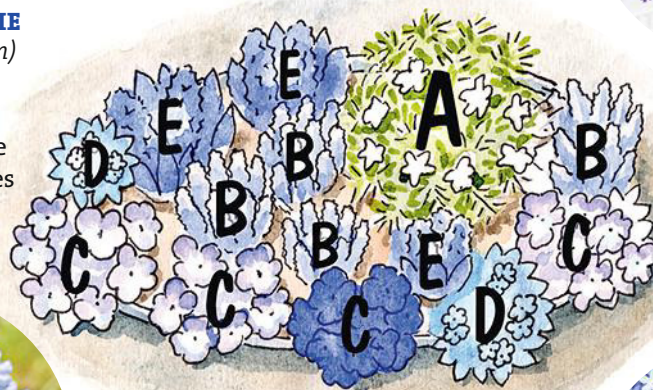
MUSCARI D'ARMÉNIE

(*Muscari armeniacum*)

Cette plante bulbeuse de sous-bois naturalisée s'accommode de la culture forcée en pot et produit des clochettes bleu foncé réunies en épis de 15 cm.



H. LEVANI ET M.-P. SANEL/BIOSPHOTO



Dimensions de la jardinière :
60 x 25 cm.

PENSÉE ET VIOLETTE en mélange

(*Viola*)

Ces fleurs bisannuelles forment en tout sol, en pot ou en pleine terre, une corbeille de feuilles se couvrant de décembre à fin avril de fleurs diversement colorées.

C



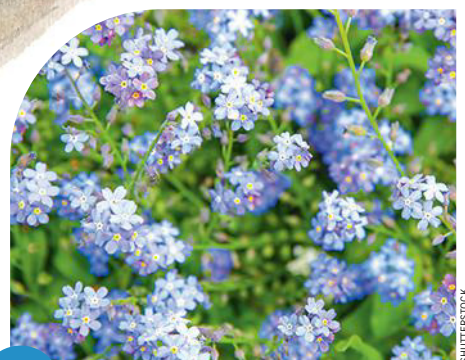
F. STRAUSS/BIOSPHOTO

E

JACINTHE 'BLEU PEARL'

(*Hyacinthus hybrides*)

Cette plante bulbeuse aux petites fleurs parfumées rassemblées en grappes cylindriques autour d'une tige épaisse fleurit en avril et mai.



SHUTTERSTOCK

D

MYOSOTIS 'COMPINOLI'

(*Myosotis hybride*)

Cette espèce bisannuelle, aux très nombreuses et gracieuses petites fleurs bleu ciel, s'épanouit en coussins vaporeux, de mars à fin mai, au soleil et à la mi-ombre et en sol humide.

Les clés de la réussite

Tant que le substrat de cette composition est bien drainé, nul besoin d'en apporter en quantité importante.



Préparation

Assurez-vous que le contenant soit percé de 3 ou 4 trous (dans une poissonnière, comme en photo p. 26, vous devrez les forer). Versez une couche de gravier ou de billes d'argile expansée sur une épaisseur de 2 ou 3 cm afin de drainer efficacement le terreau horticole que vous disposerez ensuite mais en remplissant le contenant de moitié, pas plus.

Plantation

Lorsque le terreau est en place, disposez les plants en débutant par le



romarin puis les pensées, violettes et myosotis. Dépotez les sujets après les avoir arrosés afin que les mottes ne soient pas sèches. Arrangez-les de telle façon que les plants installés à proximité des parois débordent légèrement sur les côtés pour donner un aspect plus naturel et moins figé à la composition. Insérez ensuite les bulbes forcés, comblez de terreau, tassez et arrosez.

Entretien

Sitôt défleuri, le romarin va développer des pousses parfois vigoureuses qui



pourraient gêner la croissance des plantes voisines. Coupez alors les branches orientées vers le centre de la composition mais conservez celles qui poussent le long de la paroi pour bénéficier de sa silhouette retombante. Arrosez avec parcimonie et apportez un engrais dilué dans l'eau d'arrosage début avril puis tous les 15 jours pour soutenir la végétation. Supprimez les hampes de fleurs fanées des jacinthes



RACINES PELOTONNÉES

Lorsque vous dépotez les bulbes forcés, ne soyez pas surpris par la densité du système racinaire qui, bien souvent, occupe la totalité du pot laissant peu de place au substrat. Ce dernier ne sert de support à l'organe de réserve qu'au moment de la plantation, puis la plante puise dans les réserves nutritives du bulbe. Une grande quantité de racines est plutôt bon signe car, plus elles sont nombreuses, meilleure sera la reprise. À cela s'ajoute la couleur blanche des racines qui signifie qu'elles sont jeunes et actives. En revanche, si elles sont brunâtres, molles et en voie de décomposition, méfiez-vous : les pots ont dû baigner trop longtemps dans l'eau !

et des muscaris et les inflorescences défleuries des pensées. Pour le myosotis, les fleurs sont si petites qu'elles sont autonettoyantes. En mai, gardez le romarin et arrachez les autres végétaux pour les remplacer par des fleurs annuelles, après avoir renouvelé une partie du substrat.



Nouveautés...

ENGRAIS À DILUER

Cet engrais liquide pour plantes fleuries est formulé à base d'algues marines et contient des oligoéléments afin d'offrir une nourriture complète à toutes les plantes fleuries du printemps et de l'été telles que les géraniums. À diluer selon les indications dans l'eau d'arrosage.

KB. Engrais bio tout prêt pour géraniums et plantes fleuries, 1 l, 10 € env



PISTOLET MULTI-USAGE

Sur une terrasse ou un balcon, posséder un pistolet à débit réglable permet, avec le même outil, aussi bien d'arroser en pluie fine (jardinière) ou en jet plus puissant (bac), mais aussi de nettoyer les parois des contenants, le sol ou encore le mobilier d'extérieur. Format compact avec trois types de jet, garantie cinq ans

Gardena. Pistolet compact multi-applications Classic, 17 € env.

Rustica

ABSOLU DE THAILANDE

Circuit/séjour

à partir de
~~2 090 €~~

1 990 €

par personne

Remise spéciale lecteurs
JUSQU'AU 31 MARS 2026

LES MOMENTS FORTS DE VOTRE VOYAGE

- **Bangkok** et ses sites majeurs : klongs, **Wat Arun** et **Palais Royal**
- **Chiang Rai** et le célèbre **Temple Blanc**
- **Sanctuaire d'éléphants**, avec nourrissage et baignade
- Rencontre avec les **Femmes Girafes** et leurs traditions
- Parenthèse balnéaire à **Jomtien**

DU 05 AU 16 NOVEMBRE 2026

INCLUS : Départ de Paris • Pension complète • Visites



◀ Scannez ce QR Code pour télécharger la brochure
RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS
e-mail : rustica@travel-society.fr
site : travel-society/rustica

TRAVEL
SOCIETY

Information non contractuelle. Se référer aux brochures pour disposer du détail des prestations incluses ainsi que des CGV.



En Seine-Maritime, ce jardin a été imaginé il y a soixante ans par notre lecteur visionnaire.



Francis Bligny, arpentant son œuvre : un jardin paysager.

PATIENCE NORMANDE et longueur de temps

Depuis 60 ans, près de Rouen (76), Francis Bligny a façonné à partir de zéro, méthodiquement, un jardin pour le temps long. ❖ PATRICIA KADIJEVIC

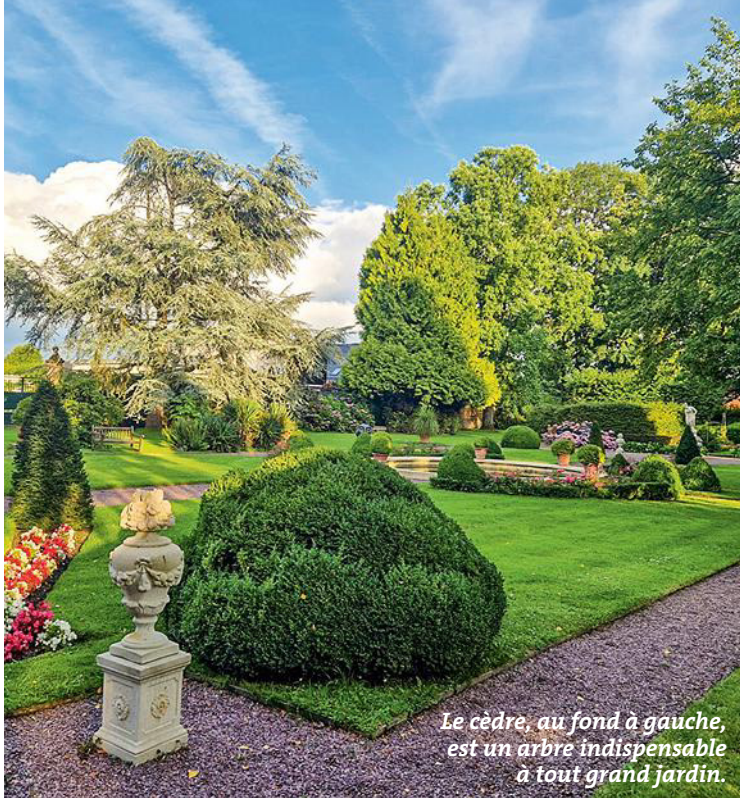
Quand Jacqueline et Francis Bligny s'installent à Saint-Martin-du-Vivier en 1964, le domaine n'a rien d'un jardin. Le couple découvre un vaste terrain encombré entourant un pavillon de musique Louis XVI, en pierre de taille, composé de trois pièces, dont un ancien salon octogonal à plafond en coupole. L'architecture est remarquable, mais les abords, laissés à l'abandon, envahis

de vieux arbres fruitiers et de friches, sont à reprendre entièrement. Pendant des années, tous les week-ends sont consacrés au chantier.

Trame arborée

Plus de 150 cerisiers et pommiers sont arrachés, débités à la scie, les tronçonneuses ne figurant pas encore dans l'attirail commun des jardiniers. Peu à peu, le terrain est dégagé, les plantations le

structurent. Le pavillon, dont il n'existe aucun spécimen dans la région, attire l'attention des Beaux-Arts et est désormais classé à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques. Autour de cette architecture classique, Francis Bligny bâtit une composition à la française : quatre grandes pelouses, un bassin circulaire de 6 m de diamètre créé de toutes pièces et une statue



Le cèdre, au fond à gauche, est un arbre indispensable à tout grand jardin.

JARDIN ST MARTIN DU VIVIER/SP

ancienne en point de fuite. Tout le reste est planté progressivement. *"Il ne subsiste rien de l'ancien"*, précise-t-il. Les arbres les plus âgés ont aujourd'hui un demi-siècle. Un seul sujet a traversé les époques : un jeune frêne devenu un arbre majestueux. Pour le reste, Francis plante en tenant compte du sol et du paysage local. Magnolia, chêne rouge d'Amérique, hêtre pourpre, ginkgo biloba, tulipier de Virginie, érable du Japon, liquidambars... et de nombreux buis pour structurer le jardin français.

Saisonnalité

À l'architecture stricte répondent des zones plus souples, à l'anglaise, avec des plates-bandes et des massifs. Les floraisons sont pensées par saisons : plantes de terre de bruyère au printemps, hydrangéas en été. Francis a tenté aussi une roseraie de 300 m², qu'il conservera dix ans avant de renoncer, faute de temps à consacrer à l'entretien quotidien. L'arrosage est, lui également,

réfléchi dès le départ. Quatre grandes citernes de récupération d'eau de pluie, soit environ 120 m³, assurent l'autonomie pour abreuver toutes les plates-bandes, parfois au goutte-à-goutte. Les pelouses, trop gourmandes, ne sont jamais arrosées. C'est une gestion simple, adaptée à la taille du jardin. Mais, comme beaucoup de jardiniers, Francis doit affronter des déconvenues. Les buis, nombreux et anciens, sont menacés par le champignon *Cylindrocladium buxicole* et la pyrale. Après avoir arraché plus de 1500 petits sujets, il



La rotonde en 1964.

JARDIN ST MARTIN DU VIVIER/SP

cherche des solutions pour sauver les plus gros et anciens. Inspiré par d'autres jardins de référence, il met en place des soins réguliers qui renforcent les plantes. Au prix d'une vigilance constante, les buis ont résisté. Le terrain de 1 ha ne peut être aménagé d'un seul tenant. Francis procède par zones. Pendant plusieurs années, l'entretien de certaines parties est "confié" aux moutons, solution pratique pour maîtriser l'enherbement en attendant de futurs aménagements. Un jardin de bruyères voit le jour autour d'un globe armillaire (instrument d'astronomie) offert par les collègues du jardinier en cadeau de départ à la retraite. Cet ensemble paysager a bénéficié du



L'agencement de bruyères autour de la sphère céleste.

JARDIN ST MARTIN DU VIVIER/SP

travail de son beau-frère, de son épouse, et aussi, certains dimanches, de celui de ses parents. Depuis longtemps, un jardinier intervient chaque semaine. À 92 ans, Francis ne peut plus contribuer directement à son œuvre. Il l'observe depuis son bureau. *"Bâtir passe encore, mais planter à mon âge !"*, explique-t-il. Il n'envisage désormais plus de transformations majeures, mais continue d'ajuster et de simplifier son jardin, qui, façonné par étapes, requiert toujours son attention passionnée.



Un parterre aux airs de jardin zen.

JARDIN ST MARTIN DU VIVIER/SP



**ALICE
GONDONNEAU**

Cheffe de rubrique maison

COMBINAISON GAGNANTE

Récolté l'été, l'ail rose de Billom arrive à pleine maturité gustative en fin d'hiver : sec et aromatique, il est parfait pour relever les plats sans prédominer. Idéales pour garder la forme en fin d'hiver, les mandarines apportent fraîcheur et vitamine C, épaulées par l'huile de sésame qui ajoute ses notes toastées et réconfortantes. Un trio de saison, simple et malin, qui fait du bien au corps comme aux papilles.

AIL DE BILLOM à tunique rose

Les gousses de l'ail rose de Billom, à la fraîcheur persistante et aux notes de ciboulette, sont fortes en goût. Idéal cru, rôti ou en pesto, cet ail parfume plats et fromages avec finesse.



CL-CONTRE SHUTTERSTOCK - PORTRAIT F. MARRE/RUSTICA

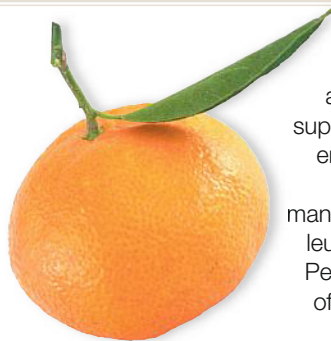
Billom, dans le Puy-de-Dôme, est au cœur de la culture de cet ail rose, qui excelle par sa saveur concentrée. En lisière du parc naturel régional du Livradois-Forez, la terre argilocalcaire et le climat de la plaine de Limagne, nommée la "Toscane auvergnate", sont propices à la plante. Ils lui confèrent son goût et sa longue conservation. Sa pelure

rosée renferme 12 à 18 caïeux par tête, qui parfument le gaperon, ce fromage emblématique au lait cru de vache de Limagne. Réclamé par la trentaine de producteurs, le classement en Indication géographique protégée (IGP) est en cours. Chaque deuxième week-end d'août, les ruelles de Billom accueillent la traditionnelle Foire à l'ail.

Et aussi...

Huile de sésame

Originaire de Mésopotamie, le sésame est cultivé depuis plus de 3000 ans avant notre ère, faisant de sa graine l'une des plus anciennes oléagineuses transformées en huile. Utilisée en Asie et au Moyen-Orient, son huile, qui résiste à la cuisson, est riche en oméga-6, antioxydants, vitamines E et B et provitamine A.



Mandarine

Cultivé depuis des millénaires, cet agrume se distingue par son calibre supérieur à celui de la clémentine. Fruit emblématique de l'ancien Empire de Chine, elle tirerait son nom des mandarins, en référence à la couleur de leur robe ou à la forme de leur visage. Peu sucrée et riche en vitamine C, elle offre une chair parfumée. Choisissez-la ferme et lourde.



RETTEN HOFER/PHOTOCUISINE

Cake mandarine et pétales de fleurs

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 50 min

- 2 mandarines • 190 g de farine
- 75 g de beurre • 4 œufs
- 160 g de sucre semoule
- 1/2 sachet de levure chimique
- 10 cl de crème liquide
- 1 pincée de sel
- pétales de fleurs séchées

• **Lavez** et séchez les mandarines. Râpez le zeste d'une mandarine. Taillez le zeste de l'autre mandarine en fines lanières à l'aide d'un zesteur et réservez-les pour la décoration. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Faites fondre** 70 g de beurre à feu doux. Beurrez un moule à cake de 24 cm de longueur avec le reste du beurre. • **Cassez** les œufs dans un saladier et fouettez-les avec le sucre semoule jusqu'à obtenir une mousse onctueuse. • **Ajoutez** le zeste râpé de la première mandarine et la crème liquide. Incorporez peu à peu la farine et la levure chimique en continuant de fouetter. Incorporez la pincée de sel, puis le beurre fondu tiédi. • **Versez** cette préparation dans le moule à cake. Enfournez durant 10 min à 180 °C, puis poursuivez la cuisson à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. • **Sortez** le cake du four et laissez-le refroidir. • **Démoulez-le** et décorez-le en répartissant les zestes réservés ainsi que les pétales de fleurs séchées.

Velouté à l'ail

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

- 6 gousses d'ail rose de Billom
- 1 pomme de terre
- 20 cl de bouillon de légumes
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- une dizaine de croûtons
- herbes de Provence
- sel • poivre du moulin

• **Épluchez** et émincez finement les gousses d'ail. Taillez la pomme de terre épluchée en petits dés. • **Faites revenir** l'ail dans une grande casserole dans 1 cuill. à soupe d'huile d'olive en veillant à ce qu'il ne colore pas. • **Incorporez** ensuite les dés de pomme de terre et le bouillon de légumes. Portez à légère ébullition, puis laissez mijoter doucement pendant une quinzaine de minutes. • **Mixez** la préparation

à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance veloutée et homogène. Ajoutez la crème fraîche, puis assaisonnez avec une pointe de sel et un tour de moulin à poivre. • **Faites sauter** les croûtons dans 1 cuill. à soupe d'huile d'olive, puis parsemez-les d'herbes de Provence.

• **Répartissez** les croûtons sur le velouté et servez bien chaud,



SHUTTERSTOCK

Tellines à la crème d'ail

Pour 4 personnes

Trempage : 2 h

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min env.

- 5 gousses d'ail rose de Billom
- 1 kg de tellines
- 25 cl de crème fraîche
- 12 cl de cidre brut
- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 3 branches de thym

- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de ciboulette
- mélange 5 baies • sel

• **Nettoyez** les tellines et laissez-les dégorger 2 h. Rincez-les. Lavez les bouquets de persil et de ciboulette et ciselez-les. Pelez les gousses d'ail. • **Faites-les pocher** 2 min dans une petite casserole d'eau portée à ébullition. Répétez l'opération, puis égouttez l'ail. Versez la crème fraîche dans une casserole. • **Ajoutez** l'ail blanchi et faites-le cuire sur feu doux 15 min. Salez, puis mixez. Réservez la crème d'ail au chaud. • **Chauffez** l'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir les tellines. Incorporez le cidre brut et le thym effeuillé, puis laissez cuire 3 à 4 min sur feu doux. • **Éliminez** les coquillages qui ne se sont pas ouverts et égouttez les autres. Servez les tellines nappées de crème à l'ail. • **Parsemez** de ciboulette et de persil ciselés et donnez quelques tours de moulin de mélange 5 baies.



PHOTO CORNIGON/RECETTE PAVILLON FRANCE/SP



Spaghettis à l'ail et à l'huile d'olive

Pour 2 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min env.

- 2 gousses d'ail rose de Billom
- 200 g de spaghettis
- 4 cuill. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 1/2 cuill. à café de flocons de piment
- 1 branche de persil
- sel • poivre

• **Plongez** les spaghettis dans de l'eau frémissante généreusement salée et cuisez-les *al dente* pendant 8 à 10 min. • **Égouttez-les** en conservant une louche de leur eau amidonnée. Pelez et émincez les gousses d'ail. • **Laissez-les suer** dans 2 cuill. d'huile d'olive sur feu doux sans coloration pendant 5 min. Assaisonnez légèrement de sel et de poivre, puis ajoutez les flocons de piment. • **Incorporez** les spaghettis et liez l'ensemble avec

un trait d'eau de cuisson afin d'obtenir une texture soyeuse.

• **Servez** aussitôt les spaghettis à l'assiette, relevés d'un dernier filet d'huile d'olive et parsemés du persil finement haché. • **Accompagnez-les** d'une salade de fenouil et d'agrumes pour ajouter une note acidulée et croquante à ce plat épicé.



SHUTTERSTOCK

Ailes de poulet au sésame

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Marinade : 30 min

Cuisson : 30 min env.

- 2 gousses d'ail rose de Billom
- 2 cuill. à s. d'huile de sésame
- 15 g de graines de sésame
- 1 kg d'ailes de poulet
- 3 cuill. à s. de sauce soja
- 40 g de miel de printemps

- 1 cuill. à s. de gingembre moulu
- 1 cuill. à s. de vinaigre de riz
- 2 oignons verts
- sel • poivre du moulin

• **Pelez** et émincez les gousses d'ail. Mélangez-les dans un bol avec la sauce soja, le miel, le gingembre moulu, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. • **Plongez-y** les ailes de poulet et enrobez-les bien de cette marinade. Laissez-les reposer 30 min au réfrigérateur. • **Préchauffez** votre four à 200 °C (th. 6-7). Déposez les ailes sur une lèchefrite recouverte de papier cuisson. • **Enfournez-les** durant 30 min, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte caramélisée. • **Faites torrifier** les graines de sésame dans une poêle sur feu moyen pendant 2 ou 3 min. Pelez et ciselez les oignons verts. • **Parsemez**, au moment de servir, les ailes de poulet de graines de sésame toastées et d'oignons verts.



SHUTTERSTOCK



Grenadins de veau à la crème d'ail

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min env.

- 1 tête d'ail rose de Billom
- 8 grenadins de veau (filet ou noix)
- 200 g de pleurotes
- 1 cuill. à soupe de persil séché
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre doux
- sel • poivre du moulin

• **Emballer** la tête d'ail dans une feuille de papier sulfurisé. Enfournez-la trois fois 3 min au micro-ondes, puis laissez-la refroidir. • **Ôtez** le papier et extrayez les gousses en pressant. Salez et poivrez les grenadins de veau. • **Chauffez** l'huile d'olive sur feu moyen et faites cuire les grenadins environ 5 min sur chaque face. Réservez-les au chaud. • **Coupez** le pied des pleurotes. Faites fondre le beurre dans la même poêle jusqu'à ce qu'il mousse légèrement. • **Faites revenir** les pleurotes sur feu vif pendant 5 min. Salez, poivrez et parsemez de persil séché. Chauffez la crème fraîche dans une petite casserole sur feu doux, ajoutez l'ail et mixez. • **Laissez réduire** la crème d'ail pendant 3 min, puis salez et poivrez au moulin. Répartissez la crème d'ail parfumée dans les assiettes et déposez les grenadins de veau ainsi que les pleurotes. • **Servez** bien chaud.



L'ASTUCE D'ALICE
Vous pouvez remplacer les pleurotes par des champignons de Paris ou des shiitakés, voire par un mélange forestier qui peut être déshydraté ou encore congelé.

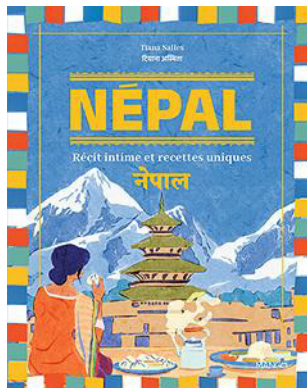




LU POUR VOUS

Tiana, enfant adoptée, a grandi en France. Elle part au Népal retrouver sa famille biologique après le séisme de 2015. Dans ce petit pays himalayen, niché entre l'Inde et la Chine, l'agriculture façonne une gastronomie majoritairement végétale. Entre les momos (ravioles cuits à la vapeur), le tarkari de courge (mijoté végétarien) et les douceurs sucrées comme le suji ko haluwa (semoule à la cardamome), l'ouvrage mêle recettes népalaises et récit personnel.

Népal, récit intime et recettes uniques, de Tiana Salles, aux éditions Mango, 192 p., 31,95 €.



V. EDOUARD/SP

L'actu gourmande

OÙ MANGER UNE VRAIE BOUILLABAISSE ?

En décembre 2025, le chef Benjamin Mathieu (photo), du restaurant Le Grand Bar des Goudes, a remporté le premier Championnat de France de la bouillabaisse à Sausset-les-Pins (13). Sa recette ancre ce plat dans la tradition marseillaise, mêlant soupe épaisse et soyeuse, poissons pochés avec précision, croûtons à l'ail et rouille maison. Organisé par Yvan Vahanian, ce concours a réuni près de 1 000 visiteurs et été salué pour sa rigueur.

C'est nouveau !

CRÈME AUX MORILLES

Cette crème fraîche aux morilles relève les plats à base de viandes et de poissons. Ses notes délicates de sous-bois raviront les amateurs de champignons en quête d'un goût raffiné et gourmand.

Isigny Sainte-Mère.
Pot de 20 cl, 4 € env.



MOUTARDE CITRON CAVIAR

Imaginée par le chef Émile Brunier, cette moutarde offre un équilibre subtil entre la fraîcheur acidulée du citron caviar et la douceur de la moutarde ardéchoise.

Fruits at Home. Pot de 50 g, 5 € env.
ou 200 g, 10 € env.



ORIENTAL EXPRESS

Longtemps mijoté, ce tajine associe bouleghour, poulet (volaille française élevée en plein air), olives et citron. Il se réchauffe en 2 min au four à micro-ondes.

Jardin Bio étic.
Sachet de 220 g, 3 € env.

MOUSSE INTENSE

Sur un lit de praliné croustillant parsemé d'éclats de gavotte (crêpe dentelle), cette mousse au chocolat noir marie intensité et légèreté.

Malo. Deux pots de 70 g, 2,50 € env.



Ma sélection pour accompagner vos plats

ANTOINE NOTRE SOMMELIER

membre du comité de dégustation Avenue des Vins

En partenariat avec
Avenue des Vins



Domaine Henri et Luc Faller, Pinot noir 2023, AOC alsace pinot noir, Alsace

Issu de la viticulture biodynamique, cette cuvée s'ouvre sur de délicieux arômes de griotte et de petits fruits rouges mûrs, relevés d'une subtile touche poivrée. La bouche fraîche, souple et fruitée se clôt sur des tanins fins et soyeux et une finale élégante aux notes d'épices douces.

Accord : ce cru élégant se déguste en toutes occasions. Il est parfait sur des charcuteries, les veloutés à l'ail et les ailes de poulet au sésame.
Cépage : 100 % pinot noir. **Prix : 16 € env.**



Jean-Luc Colombo, Les Collines de Laure 2024, IGP méditerranée, Vallée du Rhône

Ce vin bio séduisant arbore une robe dorée aux reflets verts. Le nez, délicat et expressif, dévoile des notes de fenouil, de pêche blanche et de poire. En bouche, la fraîcheur s'allie à un bel équilibre ainsi qu'une rondeur élégante, débouchant sur une finale persistante.

Accord : il accompagne les apéritifs gourmands, les poissons grillés, les tellines à la crème d'ail et les spaghettis à l'ail et à l'huile d'olive.
Cépages : 80 % viognier, 20 % rolle. **Prix : 11 € env.**

Alice (en médaillon) nous présente ce fromage corsé, aux saveurs de noisette.



Pâte d'alpage **EN ABONDANCE**

Direction la Haute-Savoie et la ferme des Girard pour découvrir ce fromage au goût subtil. Il trône sur les meilleures tables, se savoure sans limite et se cuisine de plusieurs façons. ❖ ALICE GONDONNEAU

Au cœur de la vallée d'Abondance, en Haute-Savoie, la famille Girard fabrique du fromage abondance de façon traditionnelle. Dans sa ferme du Mont-Chauffé, elle pratique une agriculture de montagne authentique. À partir de début juin, les 50 vaches laitières montent en alpage, à 1 600 m d'altitude, pour une estive qui se prolonge jusqu'à la mi-septembre. Le reste de l'année, le troupeau vit au rythme de la vallée, nourri principalement de foin et de céréales. La famille Girard a fait un choix fort : transformer, affiner et commercialiser son fromage directement à la ferme. "Dans une année, chaque vache produit en moyenne 25 l de lait par jour, soit

environ 350 000 l. Aux vaches s'ajoutent 50 génisses élevées sur place pour assurer le renouvellement du troupeau", explique Samuel Girard. Façonnées à la main, les



Samuel et Damien Girard, dans leur ferme d'Abondance, en Haute-Savoie.

meules d'abondance pèsent entre 7 et 8 kg, dans le respect du cahier des charges de l'Appellation d'origine contrôlée (AOP), qui autorise un poids compris entre 6 et 12 kg. Au-delà des chiffres, l'identité de la ferme s'affirme dans la volonté des propriétaires d'élever un troupeau composé à 100 % de vaches de race Abondance, reconnaissables à leur robe bicolore et à leurs auréoles ("lunettes") autour des yeux. En effet, l'AOP autorise aussi le lait des races Montbéliarde et Tarentaise dans la fabrication du fromage. "Abondance, c'est une vallée, une race de vache et un fromage", résume l'éleveur.

Le travail se prolonge dans la cave d'affinage des meules. La température y est



La race Abondance doit être présente à 45 % pour la fabrication du fromage.

maintenue à 10 °C et l'hygrométrie comprise entre 96 et 98 %. Après une phase d'acclimatation d'une dizaine d'heures et un passage en saumure, les fromages sont installés sur des planches d'épicéa. *“Durant les trois premières semaines, les soins sont quotidiens et alternés : un jour le retournement, un jour le frottage à l'eau salée”*, détaille Damien Girard, agriculteur et cousin de Samuel. Cette routine rigoureuse structure la belle croûte ambrée, développe la flore de surface et assure une bonne maturation.

Petit plat historique

Originaire du Chablais, le berthoud est une recette gratinée à base de fromage abondance (voir ci-contre). Il trouve son origine dans un bistrot de Thonon-les-Bains (74). Le tenancier, qui avait pour nom de famille Berthoud, imagina un



Le chef Jérémie Trincas dans son restaurant, à La Chapelle-d'Abondance.

Recette du berthoud

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

- * 360 g d'abondance AOP
- * 6 à 8 cl de vin blanc de Savoie
- * 2 à 4 cl de madère ou porto
- * 1 gousse d'ail
- * 2 pincées de noix de muscade
- * poivre du moulin

Préchauffez votre four à 180 °C

(th. 6). **Pelez** la gousse d'ail et frottez-la dans deux coupelles à berthoud (assiettes en porcelaine conçues pour la cuisson au four).

Enlevez la croûte du fromage, puis coupez-le en fines lamelles ou râpez-le avant de le disposer dans la coupelle.

Arrosez avec un filet de vin blanc de Savoie et, au choix, le madère ou le porto. Poivrez généreusement. **Faites gratiner** au four entre 10 à 15 min, jusqu'à obtenir une croûte dorée.

Servez chaud, accompagné de pain frais, de pommes de terre cuites dans leur peau, d'une salade verte, d'une sélection de charcuterie fine et d'un vin blanc de Savoie bien frais.

CHATEL/STG BERTHOUD/SP



plat rapide et économique. Servi au comptoir dans une coupelle, le fromage fondu était relevé de vin blanc, qui avait pris par oxydation une saveur de vin de Madère. La tradition perdure. En 2021, ce mets a été reconnu par la Commission européenne Spécialité traditionnelle garantie (STG), une première pour une recette française. Désormais, personne ne peut faire du berthoud sans respecter un strict cahier des charges : fromage d'abondance servi dans une coupelle, ingrédients limités, etc. Cette normalisation n'a pas été acceptée sans débat. Jérémie Trincas, chef du restaurant Les Cornettes, à La Chapelle-d'Abondance (74), a comme spécialité

le berthoud. Il confie : *“Au début, j'étais contre. Pour moi, la cuisine ne peut pas être protégée : on fait ce qu'on peut avec les produits que l'on a, on essaye, on explore.”* Mais l'enjeu agricole a fini par l'emporter. La protection STG garantit des débouchés pour les fermes locales, fait connaître le fromage abondance et préserve des dérives, comme certains qui confectionnaient le berthoud *“avec du fromage à raclette”*, s'amuse le restaurateur. La démarche est soutenue par des liens forts entre Jérémie Trincas et les cousins agriculteurs-fournisseurs du Gaec du Mont-Chauffé, illustrant un engagement mêlant savoir-faire, identité et transmission.

UN PRODUIT, UN TERROIR, UN FESTIVAL

La Haute-Savoie se révèle autant par ses paysages que par ses produits iconiques tels abondance, reblochon, tomme de Savoie, etc. La nature dicte son rythme : pâturages de montagne, estives et vallées façonnent les produits et inspirent les plus belles tables de la région. Chaque année, le festival Toques en Chablais célèbre cette richesse, mettant à l'honneur chefs, artisans et producteurs locaux lors d'un événement international.

À LA PORTE SANS PREUVE

Un salarié accusé de comportements sexiste ou à connotation sexuelle envers ses collaboratrices avait fait l'objet d'une enquête interne avant d'être licencié. Sur 14 comptes-rendus d'entretiens, seuls cinq (dont certains tronqués ou anonymes) ont été transmis à la cour d'appel, qui a invoqué la partialité et l'insuffisance des éléments versés au dossier. Le 18 juin 2025, la Cour de cassation a confirmé cette décision en estimant que le doute doit profiter à l'accusé. L'employeur a été condamné à verser des dommages et intérêts pour licenciement sans cause réelle et sérieuse.



Frottez le joint de la machine à laver avec un chiffon et de l'eau chaude.

CI-CONTRE: SHUTTERSTOCK - COLONNE: P. TURPIN/PHOTONISTOP

TAMBOUR BATTANT contre le calcaire

Le lave-linge a besoin d'être nettoyé et détartré pour assurer son efficacité et sa longévité. Découvrez quelques astuces naturelles.

A chaque utilisation de votre lave-linge, des résidus de lessive, des saletés et du calcaire s'accumulent dans le tambour, le filtre et les tuyaux, ce qui entraîne de mauvaises odeurs. Autre inconvénient, une résistance entartrée peut surchauffer et entraîner une panne. Un bon entretien préservera votre équipement qui durera plus longtemps. Une ou deux fois par an, versez un

litre de vinaigre blanc et deux cuillerées à soupe de bicarbonate de soude dans le tambour vide, puis lancez un cycle à 60 ou 90 °C.

Bac blanc

Profitez-en pour retirer le bac à lessive amovible. Faites-le tremper dans de l'eau chaude et du vinaigre blanc, frottez-le avec du savon noir, laissez-le sécher et remettez-le en place. Le filtre à vidange, qui collecte

les résidus de votre linge et se situe généralement à l'avant et en bas de la machine, peut également être nettoyé : dévissez-le lentement pour que l'eau s'évacue, puis videz-le et nettoyez-le avec un peu d'eau tiède et de vinaigre blanc. Au quotidien, pour que les moisissures ne s'installent pas, laissez la porte du lave-linge ouverte entre deux lessives et veillez à ce que le linge mouillé n'y reste pas trop longtemps.



RAPPELÉS POUR NE RIEN RISQUER

Le site RappelConso a été mis en place par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Il recense les produits (jouets, appareils électriques, cosmétiques, aliments...) faisant l'objet d'un rappel pour leur caractère dangereux ou défectueux. Via un système d'alerte en temps réel, il permet aussi d'informer sur les nouveaux rappels, dès leur publication.

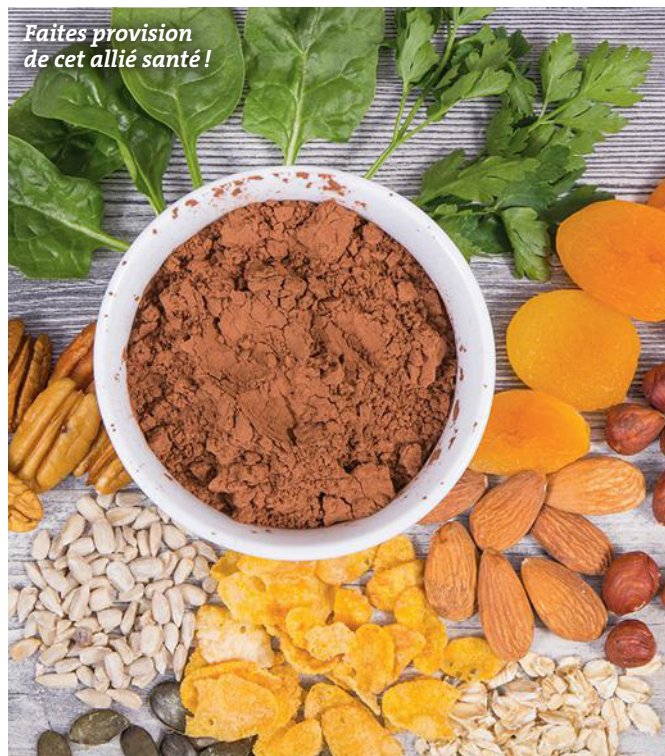
Amnistie pour les oiseaux

L'Office français de la biodiversité (OFB) recommande de ne pas tailler les haies ni élaguer les arbres du 16 mars au 15 août pour préserver les aires de nidification des oiseaux. C'est même une interdiction formelle pour les exploitants agricoles. En effet, selon l'UICN (Union internationale pour la conservation de la nature), un tiers des oiseaux nicheurs de France métropolitaine est en voie d'extinction. Les haies favorisent également la biodiversité

en accueillant mammifères, chauves-souris, reptiles, amphibiens et insectes. Il est donc utile de les conserver hautes et reliées entre elles. Toutefois, cette préconisation ne doit pas contrevenir à l'obligation de débroussaillage dans certaines régions pour limiter les risques d'incendie. En pratique, attendez la fin de la saison de reproduction avant toute opération mécanique et privilégiez des tailles douces même hors période sensible.

LE MAGNÉSIUM jaillit du végétal

Luttez contre le stress et la fatigue en misant sur le magnésium contenu dans les graines, le cacao, les légumes et les algues.



Faites provision de cet allié santé !

Allié antistress, le magnésium empêche la libération du cortisol, aussi appelé "hormone du stress". Plus globalement, il protège le système nerveux

en réduisant l'inflammation des neurones. Enfin, il aide à lutter contre la fatigue et favorise la détente musculaire. Anne-Laure Denans, docteure en pharmacie et

micronutritionniste, conseille d'en absorber une dose minimale de 300 mg par jour. Vous trouverez ce minéral essentiel dans plusieurs aliments végétaux.

Panier de la mer

L'ingrédient champion est la laitue de mer. Une fois séchée, cette algue apporte 2 660 mg de magnésium pour 100 g ! Les graines de courges en sont également une source notable, tout comme la poudre de cacao (sans sucre). Ils en contiennent environ 500 mg pour 100 g. Enfin, plusieurs graines sont riches de ce minéral : la noix du Brésil, le sésame et l'amande (autour de 300 mg pour 100 g). Les légumes verts également, car c'est un constituant de la chlorophylle. Par ailleurs, comme la farine blanche a perdu tout son magnésium, préférez les céréales non raffinées. Attention à la prise d'alcool, qui en diminue l'absorption !

Du tout cuit avec l'oléique

Connaissez-vous la différence entre l'huile de tournesol oléique et l'huile de tournesol linoléique, dite classique ? Elles proviennent de deux variétés végétales distinctes. La première se démarque par sa richesse en oméga-9, des acides gras plus stables à la chaleur. Elle convient particulièrement pour poêler les viandes et les légumes, frire des beignets ou remplacer le beurre dans certaines pâtisseries. Neutre en goût et abordable, elle offre une alternative pratique aux huiles classiques de tournesol, plus riches en oméga-6, mais moins adaptées aux cuissons prolongées.



POSITION ASSISE AVEC MODÉRATION

Selon les travaux de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses), 37 % des adultes passent plus de 8 h par jour assis. Ces temps prolongés de sédentarité augmentent le risque de diabète, cancers et troubles cardiovasculaires. Pour contrer ces effets, l'Anses propose une solution simple : 5 min de marche, à intensité faible à modérée, toutes les 30 min. Ce petit réflexe améliore la glycémie et l'insulinémie et réduit les conséquences de la sédentarité prolongée.

DES SUCETTES POUR LA GORGE

Confectionnez des sucettes naturelles contre le mal de gorge. Faites chauffer 5 min à feu doux 4 cuill. à s. de miel bio, 2 cuill. à s. d'eau, 1 cuill. à s. de jus de citron bio, 2 cuill. à c. de compote de pomme, 1 pincée de cannelle et 1 de gingembre en poudre. Quand le mélange commence à épaissir, formez de grosses pastilles sur un papier sulfurisé. Glissez un bâton à l'intérieur et mettez-les au frais pendant 30 min. Conservez ensuite ces sucettes dans un bocal.



Tégénaire.

L. CONCHON/BLOSPHOTO

INDÉSIRABLES OU ALLIÉS : QUE FAIRE ?

Coccinelles asiatiques, punaises, mites de vêtements ou alimentaires, mouches ou moustiques figurent parmi les insectes les plus indésirables observés dans les maisons à la fin de l'hiver. Certains salissent les surfaces, d'autres détériorent textiles et denrées, d'autres encore provoquent piqûres ou odeurs persistantes. Leur présence impose de prendre des mesures simples, mais efficaces : limiter les points d'entrée en colmatant fissures et joints, installer des moustiquaires, réduire l'humidité grâce à une ventilation régulière et bannir toute source de nourriture accessible. Des plantes aromatiques ou des barrières olfactives peuvent compléter cette prévention. À l'opposé, certains habitants ne doivent pas être chassés. Araignées comme la tégénaire, cloportes, chrysopes ou petits prédateurs nocturnes consomment mouches, moustiques ou larves. Invisibles la plupart du temps, ils participent à une régulation naturelle des populations indésirables. Pour cette faune auxiliaire, la tolérance ciblée peut s'avérer bien plus efficace que l'éradication.

INSECTES D'HIVER un retour éphémère

Fin février, coccinelles, mouches et punaises ressurent dans la maison, sortant d'un hivernage discret. Mais pas pour longtemps...

Une coccinelle sur un rideau, une punaise contre une vitre, une guêpe dans l'angle d'un plafond : ces apparitions fin février ne sont ni accidentelles, ni le signe d'une invasion. Elles racontent un phénomène biologique précis : l'hivernation des insectes adultes. Dès l'automne, quand les nuits se refroidissent, certaines espèces quittent jardins et haies pour chercher des refuges : coffres de volets, fissures de maçonnerie, doublages de murs, greniers ou tuiles disjointes. Dans ces abris, les insectes entrent en diapause, un état de ralentissement physiologique extrême.

Biologie bernée

Coccinelle asiatique, punaise des jardins, mouche d'automne ou chrysope partagent cette stratégie. Leur horloge interne n'obéit pas au calendrier humain, mais à la température. Fin février, un



Coccinelles asiatiques
(*Harmonia axyridis*)
regroupées en hivernage.

A. SIMON/BLOSPHOTO

ensoleillement soudain, une façade réchauffée ou un comble tiède créent un faux printemps. Trompé par cette douceur, l'insecte se réveille, quitte sa cachette et se dirige

instinctivement vers la lumière. Il ne cherche ni nourriture, ni contact avec l'homme. Désorienté, il erre, s'épuise et meurt avant le retour durable des beaux jours.

Intrus à demeure

Contrairement aux insectes de passage, certaines espèces dites "indésirables" vivent dans la maison toute l'année. Blattes, fourmis domestiques, poissons d'argent, mites alimentaires ou textiles ne cherchent pas un abri temporaire : l'habitat humain constitue leur milieu de vie permanent. Chauffage constant, humidité résiduelle, réserves alimentaires, recoins sombres et matériaux variés leur offrent nombre de conditions idéales

pour se nourrir, se reproduire et coloniser durablement les lieux. Les blattes exploitent cuisines et gaines techniques, les fourmis nichent dans les murs ou sous les sols, les poissons d'argent prospèrent dans les pièces humides comme les salles de bains, tandis que les mites trouvent dans les placards et les textiles une ressource continue. Leur présence ne dépend pas des saisons, mais des conditions que présente le logement.



F. LE DIVERNAH/OSTRÉAPOLIS/SP

Ostréapolis, un musée de l'huître dans le golfe du Morbihan.

DANS LE MORBIHAN sortez de votre coquille

Le musée Ostréapolis, à 20 km au sud de Vannes, propose des expositions et ateliers qui permettent de tout connaître de l'huître.

Au Tour-du-Parc(56), en février 2024, a ouvert le centre Ostréapolis, espace muséal interactif ultramoderne et esthétique. Tout le monde de l'huître y est expliqué, de son environnement à la valorisation de sa coquille – des matériaux de construction aux usages cosmétiques – en passant par le savoir-faire des ostréiculteurs. Sur le parcours, le visiteur a l'occasion de manipuler les

roches, admirer la vie marine sous un dôme, l'observer au microscope ou tester sur un simulateur son habileté dans le maniement d'une barge, au rythme des marées.

Mollusque majeur

L'objectif d'Ostréapolis est aussi de sensibiliser aux enjeux océaniques. Jusqu'au 3 janvier 2027, le centre accueille ainsi l'exposition photographique "Secrets des

abysses" qui donne à voir des animaux aux formes étonnantes – vers, crustacés, mollusques, etc. Enfin, de nombreux ateliers sont proposés : réalisation d'un alguier (version aquatique de l'herbier), activités famille pendant les vacances, visites de chantiers ostréicoles in situ l'été et ateliers de cuisine autour des produits de la mer qui prolongent la découverte jusque dans l'assiette.

Grosses pierres, petite nature



VINCENT ALABOS/PHOTO

Site de Carnac.

Le paysage mégalithique de Carnac couvre près de 70 ha de landes, prairies et pinèdes. Très fréquenté, ce site fragile subit le piétinement, l'érosion des sols et la dégradation de la végétation. Depuis les années 1990, une gestion écologique encadre les usages du lieu : zones fermées, fauche raisonnée, écopâturage et limitation des flux. Ces mesures favorisent le retour de la flore, protègent les 3 000 pierres levées vieilles de 4 000 à 9 000 ans, peu ancrées, et assurent la conservation durable du site. D'où la nécessité de respecter strictement les lieux !



JÉRÔME VERROUST

Chef de service
Actualités, Animaux...

Direction le golfe du Morbihan, entre huîtres, paysages sous pression et tables engagées. Un territoire où savoir-faire, écologie et succulence se répondent.

F. MARRE/JUSTICA



T. GUILLOU/INSPIRATIONS RESTAURANT/SP

Alexandre et Élise Juton, du restaurant Inspirations.

TABLES LOCAVORES

À Vannes, les chefs du restaurant Inspirations se fournissent en circuits courts : légumes bio du Jardin de Betty, viande de porc de la ferme de Trévero, bière de la brasserie Horla, etc. La décoration florale est également locale puisqu'elle provient de chez un fleuriste en relation avec le Collectif de la fleur française : Les Bottes d'anémones. Dans la commune d'Arradon accolée à Vannes, le restaurant Vivant est géré selon la même démarche : sel, huîtres, safran et moutarde sont locaux. Un pêcheur qui l'approvisionne pratique la technique japonaise *ikejime* d'abattage qui réduit la douleur du poisson tout en garantissant ses qualités gustatives.

C'est *nouveau*!

Ils vous manquaient, la rédaction de Rustica les a débusqués pour vous ! Cette semaine, découvrez six articles pour profiter pleinement du jardin.



▲ **Légère et facile à manier**, cette tondeuse à main réalise une tonte silencieuse et précise grâce à son cylindre en acier trempé qui tourne devant une lame fixe dotée d'un revêtement antiadhésif. Bac de ramassage en polyester recyclé de 49 l. **Gardena. Tondeuse Comfort Plus 400 avec bac de ramassage, 160 € env.**



▲ **Ce nouveau terreau avec biostimulants** est composé d'un engrais organique à action biostimulante associé à une préparation microbienne qui favorise la croissance racinaire et augmente la résistance des plantes aux stress hydriques. Fabriqué en France. **Algoflash. Terreau semis & plantes aromatiques, 10 l, 8 € env.**

▶ **À base d'acide pélargonique concentré**, ce désherbant polyvalent agit uniquement sur les végétaux traités, sans effet racinaire sur les plantes voisines. Semis et plantation possibles trois jours après application.

Clairland. Désherbant Herbistop Ultra +, flacon avec doseur 500 ml, 30 € env.; 1 l, 40 € env.



▶ **Cet outil électroportatif permet de décompacter** et d'aérer les sols avec un minimum d'efforts. Doté de deux griffes hélicoïdales, il assure une profondeur de travail de 2 à 15 cm pour une largeur de 25 cm. Poids : 5,9 kg avec batterie. Fabriqué en France. **Pubert. Bioculteur Fairtill, avec batterie lithium-ion et chargeur, 400 € env.**



▶ **Désherbage, nettoyage, traitement...** les usages de ce pulvérisateur à pression réglable (3 bar) de 5 l sont multiples, car il est résistant au vinaigre et autres produits agressifs. Il est équipé d'une bretelle de portage, d'une large ouverture et d'une lance de 40 cm, avec filtre intégré, à trois jets. **Berthoud. Floraly 7 Multi, 100 € env.**



▼ **Les coussins carrés** (50 cm) ou rectangulaires (50 x 30 cm) ainsi que le bain de soleil (174 x 60 cm) affichent de jolis motifs floraux. Fabriqués en France, ils sont confectionnés dans un tissu déperlant, recyclable, et résistent très bien à un usage extérieur. **Jardin privé. Appoline émeraude, coussin, de 6 à 10 € env.; bain de soleil, 40 € env.**



Abonnez-vous à Rustica + Rustica PRATIQUE



Recevez le **magazine n°1**
du jardinage au naturel et
son compagnon jardin, cuisine,
maison, nature et bien-être.

9,10 € par mois
au lieu de 16,58 €* en kiosque

45% de réduction

Recevez chaque semaine Rustica



PAPIER

+



NUMÉRIQUE

+



CARNETS
THÉMATIQUES

+ chaque trimestre Rustica Pratique



PAPIER

+



NUMÉRIQUE

BULLETIN D'ABONNEMENT

Complétez le bulletin ci-dessous et retournez-le accompagné
de votre règlement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :
Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE

Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2931**



0 806 000 465

Service gratuit
prix appel

indiquez le code **PRU2931T**

Oui, je m'abonne à Rustica + Rustica Pratique

☐ **OFFRE SANS ENGAGEMENT - 9,10 € / MOIS**
au lieu de 16,58 €* en kiosque soit **45% de réduction**.
Je recevrai Rustica chaque semaine + 1 carnet
par mois et Rustica Pratique chaque trimestre
en versions papier et numérique.

● Je m'abonne sur **abo.rustica.fr/ABORU2931**

☐ **OFFRE 1 AN - 99,60 €**
au lieu de 199 €* en kiosque, soit près de **50% de réduction**. Je recevrai Rustica pendant 1 an (48 numéros
dont 4 doubles + 14 carnets thématiques) et Rustica
Pratique (4 numéros) en versions papier et numérique.

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire.

● Je règle par **chèque bancaire** à l'ordre de Rustica
● Ou par **carte bancaire / PayPal** sur le site internet
abo.rustica.fr/ABORU2931
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleures offres du moment.**

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica**

**VOS AVANTAGES
ABONNÉS**



Version
numérique incluse



Accès illimité aux
anciens numéros
numériques sur 3 ans
pour Rustica



Frais de port
offerts en France
métropolitaine



Gestion de votre
abonnement en ligne
à tout moment

Offre valable jusqu'au 31/08/2026 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. *16,58x12=199€ = prix de vente au numéro = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica (175,40€) + Rustica Pratique (23,60€). Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Vous pouvez ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, RUSTICA vous informera par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle de la possibilité de résilier votre abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par RUSTICA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement en cas de désaccord. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou emails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60 643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp

PRU2931T

PRU2931P

PRU2931T

“



PIERRE NESSMANN

Rédacteur en chef
adjoint jardin



MAULÉVRIER (49)

Du 13 au 31 mars

Pour moi, le printemps débute lorsque les cerisiers du Japon fleurissent partout en France et, surtout, dans le Parc oriental de Maulévrier. Le plus grand jardin nippon d'Europe ouvre ses portes pour célébrer le hanami (*"regarder les fleurs"* en japonais) et vous propose de pique-niquer sous les arbres, comme le veut la tradition. De 10 h 30 à 18 h 30. Tarif : 10,80 €. www.parc-oriental.com

”

MEHDI-MEDIA, 59/57 - PORTRAIT C. BISSON - F. MARIE/USTICA



Manosque (04)

Le 7 mars

Loïz Appel vous propose un stage sur le tressage de l'osier vivant : définition d'une haie vivante et techniques de tressage sont au programme. À La Thomassine. De 9 h à 17 h. Le tarif est de 55 € (avec un repas tiré du sac). Inscriptions par tél. : 06 86 49 18 81 ou sur le site www.parcduluberon.fr

Lisieux (14)

Du 7 au 9 mars

Plus de 200 pépiniéristes, jardiniers et associations d'horticulture sont réunis dans la cité du pays d'Auge pour la Foire aux arbres, l'une des plus anciennes de France. Dans le jardin

Rendez-vous *près de chez vous*

de l'Évêché et les rues alentour. Entrée libre. www.calvados-tourisme.com

S^t-Christophe le Chaudry (18)

Le 11 mars

En prévision des fêtes de Pâques, Catherine Joyaux métamorphose une boîte à œufs en un élégant et original centre de table. École du Bouquet, de 14 h à 17 h. Tarif : 38 € (goûter offert). www.ecoledubouquet.fr

Sarlat (24)

Les 7 et 8 mars

À l'occasion de Sarlat Fest'oie, la cité périgourdine se met à l'heure des bandas pour célébrer le palmipède. Marché au gras, ateliers, animations culinaires... www.sarlat-tourisme.com

Quimper (29)

Du 6 au 8 mars

Le salon Breizh Nature investit le parc des expositions Quimper-Cornouaille. Les visiteurs pourront s'informer dans des domaines aussi divers que la gastronomie, le bien-être, le tourisme au naturel ou l'écohabitat. De 14 h à 19 h le vend., de 10 h à 19 h le sam. et de 10 h à 18 h le dim. Entrée libre. Rens. : www.breizh-nature.bzh

Vaucelles (59)

Du 12 au 15 mars

Ne manquez pas les traditionnelles Rencontres internationales des orchidées, en présence d'une trentaine de spécialistes français et européens. Exposition-vente sous les voûtes de l'abbaye, ateliers et cours d'initiation à la culture des orchidées. De 10 h à 18 h. Le tarif est de 5 €. Rens. : <https://abbayedevaucelles.fr>

Paris (75)

Du 12 au 15 mars

Le Salon du tourisme est source d'idées pour s'évader : du road trip européen au week-end en France, en passant par un séjour en famille ou un circuit au bout du monde. Tarif : 12 €. Rens. : www.salons-du-tourisme.com

Paris (75)

Le 9 mars

Patrick Nicolas livre ses secrets et son expertise à l'occasion du cours intitulé "Jardiner avec la lune montante, descendante." Association des auditeurs des cours du Luxembourg, 55 bis, rue d'Assas. De 14 h 30 à 16 h 30. Tarif : 25 € les 5 cours (+ adhésion 35 €). Tél. : 01 43 25 43 03 ou www.aacl.fr

Zoom sur...



50250 LITHAIRE
TEL: 02 33 47 92 80
www.augresdutemps.com

AU GRÈS DU TEMPS
POTERIE
JARDIN ET INTERIEUR

Printemps à l'atelier
(21^{ème} édition)

Pépiniéristes
Poterie de jardin
EXPO- VENTE

7 et 8 mars
10h- 18h
Entrée gratuite

Lithaire (50)

Les 7 et 8 mars

Au grès du temps, spécialisée dans la production de poteries de jardin en grès résistant au gel, vous invite à la fête des plantes Un printemps à l'atelier. Des pépiniéristes collectionneurs présentent leur production d'espèces aromatiques (certifiées AB), fougères, sedums, bulbes, végétaux vivaces ou hellébores. Autant de plantes à cultiver dans des pots fabriqués à l'atelier. Dans le parc régional des Marais du Cotentin et du Bessin. De 10 h à 18 h. Entrée libre. www.augresdutemps.com

Petites annonces Rustica

THOMAS REGAL : tél. 01 53 26 32 52 • t.regal@cambium-media.com

46 - Lot loué à la semaine maison à côté de Gramat
tout confort mai à septembre
jardin parking 4 pers.
Tél. : 06 80 3372 23

46 Lot loué gîte
4 pers. avec petit enclos
pêche et rando. 20 km de
Rocamadour et Padirac.
Tél. : 05 65 40 51 62.
Port : 06 80 33 72 23

55 - Loue gîte proche de Verdun et Côtes de Meuse
2 à 4 pers. plain-pied et petit
village calme Juil Août 340
€ / sem. Sept-Oct 290 € / s.
Tél. : 03 29 87 13 52. H. R.

62 - Stella-plage prox. Le Touquet
Louons petite villa. Proche
mer. Calme et verdure.
Jardin 800 m². Veranda.
Terrasse.
2 ch = 4 pers. 490/590 €.
Tél. : 06.65.30.08.28

65. 3 km de Lourdes
loue gîte 2/4 pers. calme,
tout confort, Wifi, TV, LL.,
terrain ombragé, salon de
jardin, barbecue, garage, lits
faits,
225 € à 325 € la semaine.
Tél. : 07 70 21 36 65

65 Lourdes 5 km.
Loue gîte pour 2/4
personnes
Parking, jardin, vue
imprenable Sept à juin : 250
€ la semaine Juillet-août :
310 € la semaine. Tél. : 05
62 42 93 02

Recherche petite moto
4 temps années 60 Monkey
pour caravane ou bateau,
ainsi que toutes motos
anciennes produites avant
1970 en état,
ou à restaurer. Merci.
Tél. : 0632716526

Périgord vert.
Loue mobilhome 275 €
la semaine à 100 mètres
d'un lac de 80 hectares.
Tél. : 05 53 62 88 28.
Port : 06 01 71 77 49.

Recherche pour propriété Centre homme à tout faire entretien
jardin conduite engins
agricoles logement fourni
salaire selon compétences
écrire alamottelouin@
wanadoo.fr

Loiret. Achète pièces de 5 F,
10 F, 20 F, 50 F, 100 F or ou
argent. Tél. : 06 10 12 25 12.

Recherche photographies
anciennes. Ferrotypes
Daguerréotypes, plaques
stéréoscopiques, autochromes.
Tél. : 0651277575

Achète objets anciens,
horlogerie, jouets, objets
militaires, bronze, meubles,
médailles, insignes, toutes
collections monnaies
Tél. : 06 08 00 58 14

Dans le Cantal. Producteur
fromages cantal fermier AOP
Le Montagnard. Liste et tarifs
sur demande à :
www.lafermedescochonsdor.com
ou tél. : 04 71 62 27 50.

Christian Numismate
Achat monnaies en zinc,
bronze, nickel, alu, cuivre,
sous-perçés. Vieux billets,
médailles et décorations
Tél. : 06 10 12 25 12

FOURS À BOIS TRADITIONNELS
FABRICATION FRANÇAISE

Régalez vos amis et votre famille

GARANTIS 10 ANS

EN BRIQUES OU DESIGN

FOUR GRAND-MÈRE
— Le temps du bon !

03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

VOTRE ALLIÉ AU JARDIN

En vente dans votre rayon presse
et sur www.laboutiquejardinmaison.fr

Ou scannez ce QR code

124
PAGES
DE CONSEILS

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à RUSTICA PETITES ANNONCES
Service ADV. 32 avenue Pierre Grenier. 92100 Boulogne-Billancourt.
Libeller votre annonce sur papier libre en écrivant
en majuscule (35 caractères par lignes, espaces compris).

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €

Joindre à votre courrier

le règlement par chèque à l'ordre de Rustica

CONTACTEZ THOMAS REGAL : TÉL. 01 53 26 32 52 • t.regal@cambium-media.com

De vous à nous

*Vous vous heurtez à un problème jardinier,
il vous manque une information ?*

*Vous voulez faire connaître une de vos
réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus
pour échanger avec nous : écrivez-nous !*



PHOTOS SHUTTERSTOCK



HUBERT FONTAINE vous répond

Chêne vert affaibli

"Malgré des traitements à la bouillie bordelaise et des apports d'engrais, mon chêne vert de trois ans dépérit depuis cet automne. Que faire ?" Jean-Paul A., Niort (79)

Lorsqu'elle est appliquée sur les feuilles d'un chêne, la bouillie bordelaise est inutile, voire toxique. Le cuivre peut avoir un effet défoliant. De plus, en s'accumulant dans le sol, il risque de brûler les jeunes racines et de perturber la vie microbienne indispensable à leur développement. Quant aux engrais, quels qu'ils soient, ils sont inefficaces contre la chute des feuilles, bien au contraire.

Car le chêne vert, une espèce naturellement adaptée aux sols pauvres, souffre d'un excès d'azote : sa trop haute teneur empêche la mycorhization, c'est-à-dire le développement des champignons qui colonisent ses racines. Sans eux, le chêne dépérit. Dernière cause probable de ce déclin : un sol mal drainé ou une eau stagnante, l'un et l'autre provoquent une asphyxie du système racinaire.



**ÉRIC
COSTAN**
vous répond

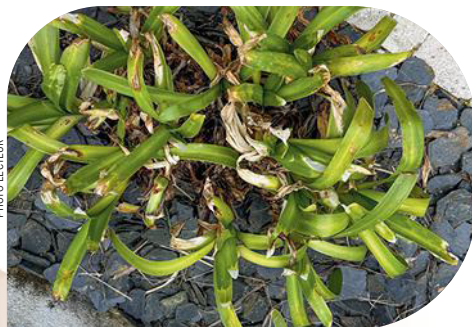


PHOTO LECTEUR

Agapanthes sur la bonne pente

"Que puis-je faire pour redonner du peps à mes agapanthes, en place depuis 4 ans et superbes en été, après cette période hivernale ?" Christophe B. (courriel)

Persistantes, les agapanthes africaines, sont sensibles au gel. Mais les dégâts concernent surtout les parties aériennes, alors que les organes souterrains restent bien vivants. Ces plantes possèdent de gros rhizomes charnus et des racines épaisses chargées de réserves. Ces organes stockent l'énergie nécessaire à leur survie en hiver et à la reprise printanière. Ne taillez pas le feuillage

trop tôt car il protège la souche. Paillez le cœur de la plante avec des feuilles mortes pour compléter cette protection. Écartez les tontes et autres matières molles : elles gardent l'humidité. D'ici à quinze jours, apportez du compost ou un engrais pour plantes fleuries, faiblement dosé en azote (N) pour ne pas stimuler une pousse de feuilles, celles-ci s'avéreraient trop fragiles.

POMMES CHUES

"Mon pommier 'Maggy' planté dans un parc à poules forme des fruits qui tombent bien avant leur maturité. Quel est le problème ?"

Marie-Dominique A., Montroc (81)
Les fientes des poules enrichissent le sol en azote, ce qui favorise une végétation abondante au détriment de la fructification. Installez un grillage autour du pommier, à l'aplomb de sa ramure. Paillez le sol afin de le maintenir frais. Enfin, prévenez les attaques du carpocapse (en attirant ses prédateurs, en posant des pièges à phéromones en avril...). **HF**



SHUTTERSTOCK

Plaqueminier stressé

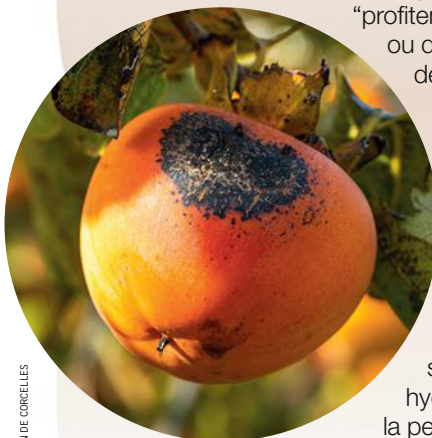
“Mes kakis présentent des taches noires... quelle maladie ont-ils contractée ?” Gérard M. (courriel)

Ces taches noires peuvent avoir plusieurs origines. Le plus fréquemment, c'est une maladie fongique qui en est la cause, comme la moniliose ou l'antracnose : des champignons pathogènes

“profitent” d'une humidité élevée ou d'une mauvaise circulation de l'air freinant le développement des kakis.

Ce peut-être aussi la mouche des fruits (*Ceratitis capitata*). Elle pond sous l'épiderme et provoque des taches à l'endroit où ses larves se nourrissent. D'autres facteurs naturels comme le soleil, les chocs ou le stress hydrique peuvent marquer la peau sans altérer toutefois la qualité du fruit. Pour limiter ces

désagréments, aérez la ramure de votre arbre par une taille légère et retirez les kakis noircis. Un paillage et un arrosage modéré contribuent aussi à sa bonne santé. Enfin, si le fruit est consommable, ôtez la partie abîmée. **PK**



**PATRICIA
KADIJEVIC**
vous répond

THOMISE VARIABLE

“Connaissez-vous le nom de cette araignée que j'ai trouvée dans ma pelouse ?” Ophélie T., Douillet (72)

C'est une “araignée-crabe” femelle (le mâle, de 4 mm, est à peine visible). *Misumena vatia* ne tisse pas de toile. Elle se fond dans le décor et capture ses proies grâce à ses pattes disposées latéralement. Elle est pour nous inoffensive : elle ne pique pas. Son rôle de régulation des insectes nuisibles en fait une alliée du jardinier, facile à identifier dans les massifs fleuris au printemps et en été. Observez-la chasser, souvent immobile, attendant qu'un insecte en quête de pollen s'approche.



CARPOCAPSE À LA NOIX

“Cette année, certaines de mes noix présentent ce vilain aspect ! Que leur est-il donc arrivé ?” Odette L., Ambazac (87)

Vos noix ont été attaquées par le carpocapse, un petit papillon dont la larve creuse et abîme les fruits. Ce parasite pénètre dans la noix et y laisse ses déjections, rendant la récolte inesthétique. Pour s'en prémunir l'an prochain, ramassez et détruisez les fruits tombés, installez des pièges à phéromone dès le printemps. Un traitement biologique à base de *Bacillus thuringiensis* peut aussi aider à limiter les infestations. Il est enfin indispensable d'encourager les prédateurs naturels du carpocapse, comme les oiseaux ou chauves-souris, à s'établir dans votre jardin. **PK**

ADRESSEZ-NOUS VOS QUESTIONS, VOS ASTUCES OU VOS PHOTOS :

1. Envoyez un courriel en précisant vos nom, prénom et lieu de résidence à :

courrier@rustica-info.fr

2. Adressez votre courrier à :

**Rustica rédaction,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061,
75166 Paris Cedex 19.**

Une sélection sera publiée dans notre magazine. Aucune réponse personnelle ne vous sera directement adressée.

**Pour toute question sur votre abonnement,
tél. : 0 806 000 465 (prix d'un appel local)
abonnements@rustica.fr**



Éliane G.
(courriel)

"Je vous envoie une photo de cet oiseau-de-paradis (strélitzia) dont la spathe pointue et verte évoque un bec, tandis que la fleur bleue et les bractées orange simulent la tête et la huppe d'un bel oiseau exotique."

INSTANTANÉS de jardin

Moments saisis, trouvailles insolites ou souvenirs partagés : envoyez-nous vos photos et leur histoire.

Jean-Louis G.
Quesnoy-sur-Deûle (59)



"À l'ferme du Pacau, on est tous solidaires, même les cannes se substituent aux poules..."

LA SEMAINE PROCHAINE

DANS *Rustica* N° 2932 DU 6 AU 12 MARS 2026



Dossier AIDEZ LE VERGER À SE RÉVEILLER

Arbres fruitiers à pépins, espèces à noyau : **quelle taille pratiquer** en cette période de bourgeonnement ? Il y a des chicots et des rejets à ôter, des arcures à pratiquer... Sans oublier les indispensables **protections, piégeages, badigeons, fertilisations et traitements !**

ET AUSSI...

DOSSIER POTAGER

Le châssis maraîcher

EN CUISINE

La coquille Saint-Jacques de Normandie

BIEN-ÊTRE

Le régime MIND pour consolider le cerveau

VIE PRATIQUE

Agir contre l'humidité

ANIMAUX

Un poulailler en ville

TERROIR

La Normandie de Monet

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je mets en place des carrés de culture # Je sème la courgette # FRUITS # Je plante des fraisiers # Je lutte contre l'hoplocampe des pruniers # BALCON & TERRASSE # Je fais une jardinière de violas # Je surface les grands pots

POUR TOUT TROUVER...

RENDEZ-VOUS
AVEC L'EXCELLENCE

Cité des Sciences

et de l'Industrie, 30, avenue
Corentin-Cariou, 75019 Paris.
Tél. : 01 40 05 70 00
ou www.cite-sciences.fr

À FAIRE AU JARDIN
CETTE SEMAINEArtichauts (plants)
'Istar' F1, 'Gros vert de Laon'
et 'Violet de Provence' :

Graines Baumaux,
88503 Mirecourt Cedex.
Tél. : 03 29 43 00 00
ou www.graines-baumaux.fr

Artichaut (plant)
'Imperial' bio :

Le Jardin d'Alberty,
Elsa & Nicolas Tixeuil,
87440 Saint-Mathieu.
Courriel : contact@lejardindalbert.fr
ou www.lejardindalbert.fr

Artichaut (plant)
'Violet de Provence'
et ciboulette (graines) :

Ferme de Sainte Marthe,
3, route de la Plotinière,
49800 Brain-sur-l'Authion.
Tél. : 02 41 44 11 77.
Courriel : accueil@fermedesaintemarthe.com ou www.fermedesaintemarthe.com

Primevère :

Plante courante en jardinerie
Dicentra 'Burning Hearts' :
Le Châtel des vivaces,
18, rue du Portail, Intvilliers,
45300 Givraines.

Tél. : 02 38 34 20 97 ou www.le-chatel-des-vivaces.com

Promesse de fleurs,

23, route du Fresnel,
59116 Houplines.
Tél. : 03 61 76 08 10 ou
www.promessedefleurs.com

EN CUISINE
CETTE SEMAINE

Moutarde citron :

Fruits at home, www.moncitroncaviar.com/e-shop

Crème aux morilles :

Isigny Sainte-Mère,
www.isigny-ste-mere.com

Tajine bolognais :

Jardin Bio étic, www.leanature.com/fr_fr/nos-marques/jardin-bio-etec.html

Mousse au chocolat :
Malo, www.malo.fr

DOSSIER CUISINE

Ferme Girard,

Gaëc du Mont-Chauffé,
1 883, route du Mont,
74360 Abondance.
Tél. : 04 50 81 68 22.

TERROIR

Ostréapolis,

rue du Bois-de-la-Salle,
56370 Le Tour-du-Parc.
Ouvert jusqu'au 31 mars,
du mercredi au dimanche,
de 14 h à 18 h. Fermé le 1^{er} mai.
Tarif exposition permanente :
7 € (adulte) et 5 € (de 10 à 17 ans).
Tél. : 02 21 02 56 71
ou www.ostreapolis.bzh

Maison des Mégalithes,

Le Ménec, 56340 Carnac.
Jusqu'au 31 mars, de 10 h
à 13 h et de 14 h à 17 h ;
puis du 1^{er} avril au 30 juin,
de 9 h 30 à 18 h. Tarif : 13 €.
Tél. : 02 97 52 29 81.

Restaurant Inspirations,

22, rue de la Fontaine,
56000 Vannes.
Tél. : 06 75 26 47 36
ou 02 97 47 57 52 ou
www.restaurant-inspirations.fr

Restaurant Vivant,

4, rue François-Jarlagan,
56610 Arrandon.
Tél. : 06 38 44 60 06
ou www.restaurant-vivant.fr

C'EST NOUVEAU !

Tondeuse Comfort Plus 400 :

Gardena,
ZAC des Barbanniers,
9, allée des Pierres-Mayettes,
92635 Gennevilliers Cedex.
Tél. : 0 810 00 78 23
ou www.gardena.com

Bioculteur électroportatif

Fairtill :

Pubert, ZI de Pierre-Brune,
85110 Chantonnay. Trouver un
revendeur : <https://pubert.com>

Floral 7 Multi :

Berthoud, dans les GSB
et liste des revendeurs sur
www.berthoud.fr Onglets :
services, puis Points-de-vente

Terreau semis & plantes
aromatiques :

Algoflash, tél. : 0 810 63 82 19.

Courriel : service.conso@compo.fr ou www.algoflash.fr

Désherbant tous jardins

Herbistop Ultra + :

Clairland, vente en grande
surface de bricolage, liste
des revendeurs sur www.clairland.fr/ou-nous-trouver

Coussins Appoline :

Jardin privé, 246, route de
Bourgueil, 49650 Allonnes.

Tél. : 02 41 53 52 52. En vente
dans les grandes surfaces.
Liste des enseignes sur www.jardin-privé.fr/nos-clients

*Dicentra
'Burning Hearts'.*



F. MARRE/RUSTICA LE CHÂTEL DES VIVACES

Rustica

Média Participations, Rustica SA,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Standard : 01 53 26 33 00. Site : www.rustica.fr

Président-directeur général
de Rustica SA et directeur de la
publication : Vincent Montagne.
Directeur général : Guillaume Arnaud.

Directeur des rédactions : Alain Delavie.
Rédactrice en chef : Corinne Beaudouin.

Directrice artistique : Aurore Nguyen.
Rédacteur en chef adjoint jardin
(agenda, un jardin-des idées, plan-patron,
à faire soi-même, RDV avec l'excellence,
invité de la semaine) : Pierre Nessmann.

Chef de service (actus, animaux, terroir,
bien-être) : Jérôme Verroust.
Cheffe de rubrique jardin (à faire au jardin
cette semaine, 1 projet/5 plantes, demain
au jardin, courrier) : Patricia Kadjevic.

Cheffe de rubrique maison :
Alice Gondonneau.

Rédacteurs-graphistes :
Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin
et Gérard Bahuchet.

Secrétaire générale de la rédaction :
Véronique Gonzalez.

Secrétaires de rédaction :
Claude Bourdel (1^{re})
et Florence Blondel (2^e).

Cheffe du Pôle image : Karine Israël.

Iconographes :
Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe : Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction :
Muneerah Shamsudine,
tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contenus :
Cambium Média Solutions,
www.cambium-media.com/solutions

Directrice régie publicitaire :
Priscilla de Gironde.

Directeur de publicité :
Thierry Vimal de Flechac,
tvimaldeflechac@cambium-media.com

Directrice de clientèle :
Julie Foulonneau,
j.foulonneau@cambium-media.

Responsable administration
des ventes :
Thomas Regal,
t.regal@cambium-media.com

Service abonnements,
B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel
du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Écrivez — nous à l'adresse suivante :
abonnements@rustica.fr
Tarif abonnement France :
50 n^{os} à 89,90 €.



MOTS FLÉCHÉS



JEUX



LE SALON DE L'AGRICULTURE

PRÉNOM FÉMININ		PROFESSIONS DU MONDE AGRICOLE		DIEU ÉGYPTIEN		ENLEVAS LE HAUT		IL S'Y TIENT À CELUI DES EXPOSITIONS À PARIS		SOMME JOUÉE		VEAUX, VACHES, COCHONS, ETC.		PRIVÉ DE COMPAGNIE
LES VISITEURS LES ARPENTENT		QUEUE-DE-RAT		DIVISION DES TEMPS		PRÉPARATIONS SECRÈTEMENT UNE ACTION				PETIT TAS EN FORME DE MEULE		HUMÉRUS		
IL EST CELLE DU MONDE AGRICOLE								TERRE DU LAC BAÏKAL						
DÉTECTIVE								BRADYPE						
						ACTION AU FOOT						POUSSÉ À L'ACTION		
						DÉSERT								
APPELLE LA BICHE				FERAI LE TRAJET					ARTICLE CONTRACTÉ		CONTRAIRE AU BIEN			
NOTE				ARMÉE CLANDESTINE							RIDEAUX			
		FLEURS						IL EN A 62 CETTE ANNÉE				LE PLUS FORT DE LA BATAILLE		FOOTBAL-LEUR
		POISSON D'EAU DOUCE						PARTIE DU SQUELETTE DU PIED						
LETTRE DE L'ALPHABET GREC	ANCIENNE AUTORITÉ DE RÉGULATION DE L'AUDIOVISUEL				BIGUINE EST CELLE DE L'ÉDITION 2026	LOIN DE "VOUS"			AUTO MUNIE D'UN COMPTEUR					
	IMPOSA					PEINTURE ET SCULPTURE			INTENSE					
			INITIALES PAPALES			IL PASSE À SAINT-OMER			ADJECTIF POSSESSIF			QUI A LA LARME À L'ŒIL		
			OLIFANT			PRÉPOSITION								
ARME				ON PEUT EN DÉGUSTER LES PRODUITS								CONJONCTION		
PARTICIPANTS				PRONOM RÉFLÉCHI								DIVINITÉ RAYONNANTE		
								ON DIT QU'IL EST LA PLUS GRANDE DE FRANCE						
RENDRE PLUS AGRÉABLE D'ASPECT						GRAINS DE TABLE				SALÉ ET SÉCHÉ À LA FUMÉE				

SUDOKU

En vous aidant des chiffres déjà placés, remplissez la grille de manière que chaque ligne, chaque colonne et chaque carré de 3 par 3 ne contienne qu'une seule fois tous les chiffres de 1 à 9.

moyen

		4	2					9
2			7					
		3				4	5	
9				1		3	2	
3	1			9			6	8
	4	8		3				1
4	2					1		
				8				2
1				5	4			

difficile

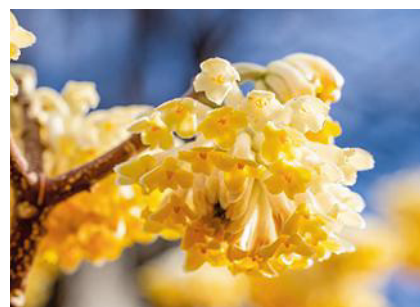
			5	3	4			
		5				3		
		2				1		
	1						5	
	3						8	
	8		6		5		4	
				7				
6								9
9			3	8	2			6

DEVINETTE

ARBUSTE À FLEURS D'OR

Quelle est l'origine du buisson à papier (*Edgeworthia chrysantha*) ?

- Chinoise
- Cambodgienne
- Coréenne

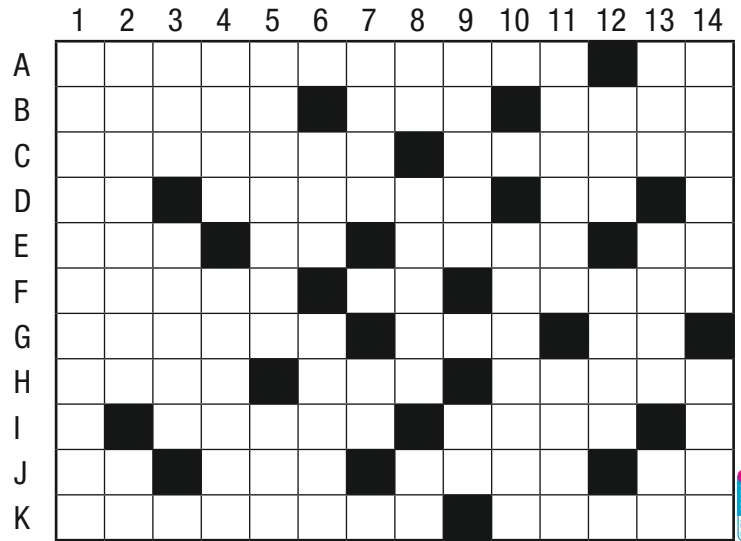


Réponse : Chinoise.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : **A.** Tubercule pour les animaux... et parfois les humains. Premier sous sol. **B.** Étendue de sable. Atome chargé. Repère de marin. **C.** Pensionnaire. Plante toxique originaire de l'Inde. **D.** Mesure chinoise. Grand et mince. Désinence verbale. **E.** À remettre. Vieilles pratiques. Petit bourgeois rudimentaire. **F.** Chlore. **G.** Marcher sans but. Site de Chaldée. Elle peut retourner la terre. **H.** Tours de cadran. Élément d'un chapelet. Élu du Cotentin. **I.** Elle était Mineure à Troie. Ceinture de geisha. Fête mondaine surannée. **J.** Bois noir. On s'en bat l'œil. **K.** Dedans. Pays du billet vert. Second ou seconde. Argent. **L.** Support d'une couche géologique. Piquant de fleur.

Verticalement : **1.** Permettent d'en rabattre déjà pas mal. **2.** Traces d'un chemin creux. Comme un ver. **3.** Matière plastique. Elle vit auprès d'un cochon. **4.** Infante de Castille. Volcan actif. **5.** Filet ligneux d'une feuille. L'Alsace et la Lorraine. **6.** De bonne famille. Radar sous-marin. **7.** On le collecte dans les ruches. Béryllium. **8.** C'est un demi-mal. Portique de jardin japonais. Astate. **9.** Un grain passager. Précise le lieu. **10.** Corbeille-d'argent. **11.** Récupéré comme du gazon coupé. Ville de Syrie. **12.** Bon à cueillir. Terrain viticole au cru classé. **13.** Métal solide. Rave, parfois. Cycle complet. **14.** Une terre que l'on peut cultiver. Support de pensée.



PHOTOS-MYSTÈRES

À QUI SONT CES PLUMES ?



☐ AIGRETTE GARZETTE

☐ BUSARD SAINT-MARTIN

☐ MACAREUX

☐ BALBUZARD PÊCHEUR

Réponses : 1-Balbusard pêcheur, 2-Macareux, 3-Aigrette garzette, 4-Busard Saint-Martin.

LETTRES MANQUANTES

COLÉOPTÈRES

Saurez-vous retrouver ces insectes qui se fauillent dans nos jardins ?



1. T - - - - - MOINE

2. P - - - - - ÉCARLATE

3. C - - - - - DES ABEILLES

4. C - - - - - CHAMPÊTRE

5. D - - - - -

6. B - - - - - DES NOISETTES

7. D - - - - - BORDÉ

Réponses : 1-Téléphore moine, 2-Pyrrochre écarlate (photo), 3-Claïron des abeilles, 4-Cicindèle champêtre, 5-Doryphore, 6-Balanin des noisettes, 7-Dyptique bordé.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2930

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

moyen								
8	7	9	2	3	1	6	4	5
3	5	6	7	9	4	1	8	2
4	1	2	6	8	5	9	3	7
5	2	3	1	4	7	8	6	9
6	9	1	8	5	3	7	2	4
7	8	4	9	2	6	3	5	1
9	4	5	3	1	8	2	7	6
1	6	8	4	7	2	5	9	3
2	3	7	5	6	9	4	1	8

difficile

difficile								
1	4	7	8	3	6	5	9	2
8	2	9	1	5	4	3	7	6
6	5	3	9	7	2	8	4	1
7	8	1	6	4	9	2	5	3
3	9	5	7	2	8	6	1	4
2	6	4	3	1	5	7	8	9
5	7	6	2	9	1	4	3	8
4	1	2	5	8	3	9	6	7
9	3	8	4	6	7	1	2	5

