

Rustica

SAVOIR-FAIRE ET CONSEILS POUR JARDINER MIEUX

À FAIRE CETTE SEMAINE

- * Semer la betterave
- * Diviser les hémérocailles
- * Mettre en eau un bassin
- * Rempoter la sansevière
- * Planter une pivoine herbacée et un rosier en conteneur



Bien démarrer LA CULTURE DES DAHLIAS

- * Réussir le semis ou la plantation pour avoir des mois de fleurs
- * Comment les multiplier
- * Notre sélection de variétés originales



ANIMAUX
Le retour en grâce
de la poule Noire
du Mans

**LES BONS
MARIAGES**
Des massifs colorés
avec les cosmos

RECETTES
Le chou de Milan,
des feuilles pleines
de saveurs



GALEC - 26 Quai Marcel Boyer - 94200 Ivry-sur-Seine 642 007 991 RCS Créteil.

SPÉCIAL PLEIN AIR

LES BONS PLANS SONT AU JARDIN



**RÉTRACTATION
AUTOMATIQUE
& PROGRESSIVE
DU TUYAU**

~~59[€],₉₀~~ ⁽¹⁾

39[€],₉₀

**Beaux
jours**

DÉVIDOIR MURAL ÉQUIPÉ AVEC TUYAU 25M.

Garantie Légale 2 ans ⁽²⁾

-20[€]*



E.Leclerc



Click&Collect ⁽³⁾

TOUT CE QUI COMPTE POUR VOUS EXISTE À PRIX E.LECLERC

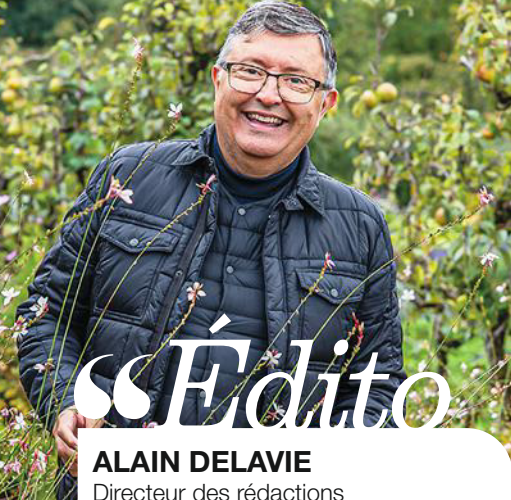
(1) Prix conseillé par la coopérative au(x) point(s) de vente participant à l'opération commerciale. (2) Les produits présentés sont couverts par les garanties légales de conformité (articles L217-3 et suivants du Code de la consommation) et des vices cachés (article 1641 et suivants du Code civil). Voir conditions de garanties en magasin. (3) Cliquez et retirez. Pour les magasins disposant du Click&Collect et participant à l'opération. Modalités sur <https://www.e.leclerc/e/le-click-collect>. *Les produits bénéficiant d'un avantage immédiat sont limités à 5 produits par foyer pour cette opération et réservés à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins habituels généralement constatés pour une consommation personnelle. Offre interdite à la revente. Pour connaître la liste des magasins et Drive participants, les dates et les modalités, appelez :

ALLO E.Leclerc®

N°Cristal 09 69 32 42 52

du lundi au samedi de 9 h à 19 h.

APPEL NON SURTAXÉ



«Édito»

ALAIN DELAVIE
Directeur des rédactions

CINQ MOIS DE FLEURS AVEC LES DAHLIAS

On connaît le dicton : *“Un bulbe, on le plante, on l'oublie et il fleurit.”* Mais en lui donnant quelques soins, vous serez gratifié d'une profusion de fleurs ! Les plantes bulbeuses (installées au printemps) les plus achetées en France par les jardiniers amateurs (en volume) sont les bégonias tubéreux, les dahlias et les glaïeuls. Avec une exposition bien ensoleillée et des arrosages réguliers, les dahlias, qu'ils soient nains ou géants, sont les plus florifères. Ils se parent d'une floraison abondante qui se renouvelle sans cesse de l'été jusqu'aux premières gelées. L'offre de variétés est telle qu'il est possible d'en trouver aussi bien pour garnir un balcon qu'un immense jardin. Et ils trouvent aussi leur place dans le potager où, grâce à quelques pieds, vous composerez des bouquets pendant des mois. C'est l'heure de les planter, profitez-en !

ABONNEZ-VOUS VITE !
RENDEZ-VOUS p. 41

SUIVEZ-NOUS SUR...



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

Photos couverture : Y. Avril/Biosphoto (massif de dahlias) - G. Fontaine/Image verte/Rustica (geste rosier) - C. Hochet/Rustica (Poule et coq Le Mans/L'Arche de la Nature).
Ce numéro comporte un courrier de réabonnement sous enveloppe posé sur une sélection d'exemplaires abonnés et un encart publicitaire Idealsko posé sur tous les exemplaires abonnés hors relances

Sommaire

n° 2937 du 10 au 16 avril 2026

- 4 ACTUALITÉS
- 6 RENDEZ-VOUS PRÈS DE CHEZ VOUS

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- POTAGER**
 - Je sème la betterave
 - J'amende la fraiserie
- FLEURS**
 - Je divise l'hémérocalle
 - Je sème le delphinium
- ARBRES ET ARBUSTES**
 - J'installe un rosier en conteneur
- BASSIN**
 - Je mets en route la filtration



21

21 DOSSIER : Six mois de fleurs avec les dahlias

- Multiplication des dahlias
- Démarrage des tubercules
- Installation en pleine terre
- Variétés remarquables



34

28 LES BONS MARIAGES

Avec les cosmos

32 UN WEEK-END À...

Châlons-en-Champagne (51)

34 EN CUISINE

- Le chou de Pontoise
- 6 recettes de saison

38 VIE PRATIQUE

Sécuriser ses mots de passe

40 BIEN-ÊTRE

Quid des bâtonnets ouatés ?

42 ANIMAUX

Le sauvetage de la poule noire du Mans

44 TERROIR

Balades patrimoniales dans le Cantal

46 COURRIER



49 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX

La forêt de Chantilly est gérée par l'Office national des forêts et la Direction forestière du château.



Au chevet de Chantilly

La forêt picarde millénaire de 6 500 ha, avec ses chênes remarquables, vacille face au réchauffement climatique.

Face au constat de dépérissement des peuplements forestiers de Chantilly (60), l'Institut de France, propriétaire du domaine, a lancé un plan d'aménagement décennal de crise, validé par l'État. Des placettes d'observation ont été déployées dans les parcelles les plus touchées pour y mesurer croissance, mortalité, régénération des peuplements et humidité des sols. Les vieux chênes font l'objet d'un suivi, arbre par arbre. Les données de terrain seront croisées avec des analyses climatiques, pédologiques et

entomologiques ; les attaques de larves de hannetons, cartographiées ; et les sols sableux, étudiés pour évaluer leur capacité de rétention d'eau. Ces résultats alimenteront des modèles prospectifs. À partir de ces diagnostics, les équipes définiront des interventions graduées : diversification des essences, maintien d'un couvert continu, création d'îlots de vieillissement et limitation des coupes rases. L'objectif est d'ajuster la sylviculture aux signaux mesurés, sans rompre l'équilibre paysager ni écologique du massif.

F. MARRE/RUSTICA

P. HERBEAU/SP

G. BERNARD/PHOTOSHOT/BIOPHOTO

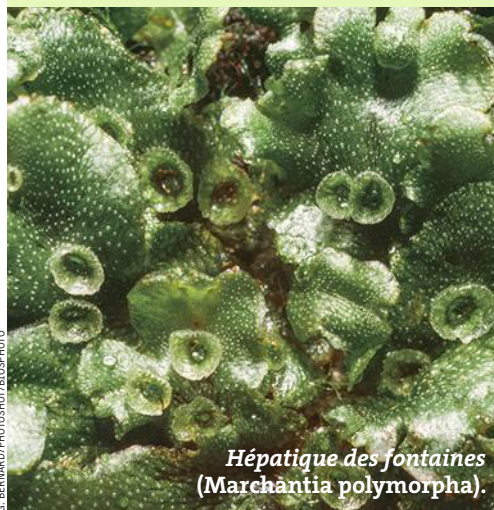


JÉRÔME VERROUST

Chef de service
Actualités, Animaux...

DÉFENSE EN MOUSSE

Une équipe de chercheurs français a révélé un mécanisme surprenant par lequel certaines plantes renforcent leur immunité. En étudiant des bryophytes (mousses), comme l'hépatique des fontaines, les scientifiques ont montré qu'elles conservaient des gènes, acquis il y a des centaines de millions d'années à partir de champignons et de bactéries, qui produisent des molécules antimicrobiennes capables de neutraliser des pathogènes, par exemple le champignon *Colletotrichum nymphaeae* (PNAS USA 123-6). Ce transfert de gènes aurait joué un rôle clé dans l'évolution des défenses végétales, bien avant l'apparition des plantes à fleurs. Comprendre ces stratégies naturelles ouvre, en outre, des pistes pour développer des cultures plus résistantes, un enjeu majeur face à la perte de biodiversité.



Hépatique des fontaines
(*Marchantia polymorpha*).



Des plathelminthes peuvent prendre place à bord de ce Golden Retriever.

SHUTTERSTOCK

INVASION À DOS DE TOUTOU

Une étude des chercheurs du Muséum national d'histoire naturelle révèle le rôle inattendu des chiens et des chats dans l'expansion d'une espèce invasive de ver plat terrestre en France (Justine J., Winsor L., *PeerJ*, 14 : e20713). Pour ce faire, les scientifiques se sont appuyés sur plus de 12 ans d'observations citoyennes collectées via une plateforme participative et analysées pour identifier les conditions de la dispersion. Les plathelminthes, particulièrement *Caenoplana variegata*, se déplacent lentement et se collent au pelage des animaux domestiques lors de leurs sorties. Alors que ce type de ver se propage en général avec l'importation de plantes en pot, on découvre que, grâce à son mucus très adhésif, il peut se déplacer à dos de quadrupède. Cette forme de dispersion pourrait hâter la colonisation et pose un nouveau défi pour la gestion des espèces exotiques envahissantes.



**Plus de 3500 références
en stock pour réparer
vos volets roulants.**



0.891.700.160

Service 0,25 € / min
+ prix appel

6 route de Concressault
45360 Cernoy-en-Berry

contact@univolets.com



www.univolets.com

Certains aliments
contribuent plus
à notre exposition
aux métaux lourds.



DU PLOMB DANS L'ALIMENT

La troisième étude de l'alimentation totale (EAT3), rendue publique par l'Agence nationale de sécurité sanitaire, le 12 février 2026, dresse un nouvel état des lieux des contaminations chimiques dans l'alimentation, ciblant plus de 250 substances. Les résultats montrent une diminution moyenne des concentrations d'acrylamide, un cancérogène, et de métaux lourds (argent, aluminium, cadmium et plomb) par rapport aux enquêtes précédentes. Pourtant, ces progrès sont inégaux selon les aliments, certains produits céréaliers (pains, biscuits, pâtes), légumes et pommes de terre contribuant fortement à l'exposition. Par ailleurs, l'acrylamide, un composé organique formé lors de cuissons à haute température comme la friture, demeure présent à des niveaux jugés trop élevés pour une partie de la population. L'exposition aux métaux reste préoccupante, malgré des politiques publiques de réduction des sources historiques comme le plomb dans l'essence et l'eau. Ce premier volet sera suivi d'autres publications sur des familles de contaminants supplémentaires, avec des recommandations pour mieux protéger la santé.

SHUTTERSTOCK

LES LAURIERS DES LÉGUMES

Les inscriptions au Concours national des jardins potagers 2026 sont ouvertes jusqu'au 22 juin 2026. Tous les passionnés de jardin sont invités à présenter leurs potagers. Organisé par la Société nationale d'horticulture de France (SNHF), la Fédération nationale jardins familiaux et collectifs, Jardinot et l'Interprofession des semences et plants (Semae), ce rendez-vous annuel récompense les potagers (ruraux, urbains, privatifs, pédagogiques, thérapeutiques...) pour leur diversité, leur esthétique, les pratiques durables et l'engagement des jardiniers. En participant, partagez votre savoir-faire et gagnez livres, semences et outils ! Dossier à télécharger sur www.snhf.org

MENÉS PAR LE BOUT DU NEZ

Imaginez un insecte marchant sur une feuille, capable de "sentir" le monde qui l'entoure grâce à de minuscules récepteurs, comme des antennes chimiques. Des chercheurs de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement ont publié une étude dans la revue *Biological Reviews* (101 : 1036-1049) révélant comment reconstruire ces "nez moléculaires". Ils ont identifié quelles zones réagissent aux différentes odeurs, et comment de petites variations génétiques modifient la perception chimique. Chaque infime différence change la manière dont l'insecte repère sa nourriture, trouve un partenaire ou échappe à un prédateur. En explorant ces mécanismes, les scientifiques espèrent parvenir à protéger les cultures sans pesticides, en utilisant des odeurs pour guider ou détourner les insectes. Cette approche donne aux chercheurs une vision intime du monde olfactif des petites créatures, jusque-là invisible à l'œil humain et ouvre la voie à une agriculture plus respectueuse de l'environnement.



Le comportement olfactif des chenilles est étudié en laboratoire.

B. NICOLAS/INRAE/SP

RIBIMEX®

garden & tools

55 ANS
d'Innovation



BAT 20



Vente en ligne sur www.bricommerce.com

“



F. MARRE/RUSTICA

PIERRE NESSMANN

Rédacteur en chef
adjoint jardin

TRÉVENEUC (22)

Les 18 et 19 avril

À Pommorio, la Fête des jardins met à l'honneur les agrumes résistants au froid. Citronniers rustiques, mandariniers, yuzus et autres agrumes s'acclimatent désormais partout en France. Olivier Biggio, invité d'honneur de cette édition et expert des agrumes rustiques, en révèle les secrets. De 9 h 30 à 18 h. Entrée : 5 €, gratuit pour les moins de 16 ans. www.fetedesjardins.com



A. TAND/CHATEAU DE POMMORIO/OSP

Baie de Somme

Du 18 au 26 avril

Le Festival de l'oiseau et de la nature propose des sorties nature pour explorer les paysages, documentaires animaliers, concours de photos, etc. www.festival-oiseau-nature.com

Honfleur (14)

Les 18 et 19 avril

Au jardin public, Passionnement Jardin célèbre le printemps sur les pelouses du Jardin retrouvé. De nombreux professionnels de la région en lien avec le monde des jardins et des plantes sont attendus. Ouvert de 10 h à 19 h, tarif : 4,50 €. Informations : www.passionnementjardin.fr

Rendez-vous près de chez vous

St-Pierre-de-Cormeilles (27)

Le 22 avril

Au cœur du Jardin de Suzanne, Nicolas Blot, Meilleur Ouvrier de France, anime "Créer et entretenir des massifs de vivaces". De 9 h à 12 h ou de 14 h à 17 h, tarif 35 €. Inscription : <https://sepalis.fr/academie>

Villemandeur (45)

Les 18 et 19 avril

Le festival Parcs et jardins investit le domaine de Lisledon. Y a lieu le 41^e Concours régional Jardinier-Espaces verts, catégorie figurant au titre de Meilleurs Apprentis de France. De 10 h à 19 h. www.parcetjardin.org

Crosville-sur-Douve (50)

Les 18 et 19 avril

La 29^e édition des Journées des plantes franco-britanniques réunit plus de 50 pépiniéristes, horticulteurs et artisans collectionneurs dans la cour et le parc du château. De 10 h à 18 h. www.chateaucrosville.org

Saint-Ambreuil (71)

Les 18 et 19 avril.

Le château de la Ferté est le cadre des 23^{es} Journées des plantes & arts du

jardin où plus de 120 exposants sont présents. Ouvert de 9 h à 18 h. Entrée : 5 €. Rens. : www.foireauxplantes.fr

Bessé-sur-Braye (72)

Les 18 et 19 avril

Courtanvaux Côté Jardin, dans le parc du château éponyme, invite pépiniéristes et horticulteurs locaux à présenter leurs végétaux et à prodiguer leurs conseils. Ouvert de 10 h à 18 h, tarif : 5,50 €. Infos au tél. : 02 43 63 09 77.

La Roche-sur-Yon (85)

Le 18 avril

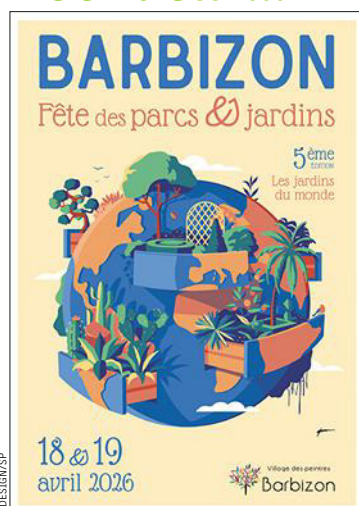
L'association l'Asphodèle organise la 24^e édition de la Fête des plantes, qui se déroule dans le parc du château des Oudairies, et rassemble pépiniéristes-collectionneurs et amateurs de jardinage. De 10 h à 18 h, Accès libre. Tél. : 06 72 81 62 49

Molenbaix (Belgique)

Les 18 et 19 avril

La Fête des plantes de la Feuillerie se joue dorénavant dans le parc du château Saint-Antoine. S'y retrouvent les exposants qui ont fait la renommée de la Feuillerie, depuis 30 ans. Infos : www.domainesaintantoine.be

Zoom sur...



YDESIGN/SP

Barbizon (77)

Les 18 et 19 avril

Réputée pour ses peintres impressionnistes, la cité abrite la Fête des parcs & jardins. Le thème "Les jardins du monde" explore les philosophies et les symboliques attachées au jardin. Alain Baraton, jardinier en chef du Domaine national de Trianon et du Grand Parc de Versailles (78), est le parrain de cette 5^e édition qui accueille plus de 60 exposants ainsi que le Conservatoire national des plantes à parfum, médicinales et aromatiques de Milly-la-Forêt (91). Ouvert de 10 h à 19 h, gratuit. www.barbizon.fr



À FAIRE AU JARDIN

cette semaine



ALAIN DELAVIE

Journaliste spécialisé jardin,
agronome et jardinier

C'est d'actualité

PRÉVENIR LA VERSE DES FLEURS HAUTES

Certains végétaux sont sensibles aux bourrasques trop fortes qui peuvent les faire pencher, voire casser. C'est le cas des plantes vivaces les plus hautes telles que les delphiniums, les lupins, les pigamons (*Thalictrum*) et les pivoines herbacées, de même que les annuelles comme les cosmos, les tournesols et les grandes reines-marguerites ou encore les bulbes à floraison estivale, comme les grands dahlias, glaïeuls ou lis. Tuteurez-les avant que leur feuillage ne soit trop développé et élevé. Choisissez des supports solides et esthétiques, dont la hauteur est adaptée à celle des sujets quand ils ont atteint leur pleine maturité. Vous pouvez les disposer de part et d'autre du végétal en les assemblant avec des liens. Mais pour les tournesols, roses trémières et grandes amarantes, prévoyez un tuteur pour chacune des tiges.

D'un rang à l'autre

Pour que les légumes se développent le mieux possible, il est important de maintenir une bonne distance entre les rangs. Prévoyez 90 cm pour les aubergines, les pommes de terre et les courgettes, 1,20 m entre deux rangs de cornichons ou de concombres si vous les laissez courir. Il faut 1,50 m pour les melons et les courges coureuses. Pour les haricots, choux-fleurs et brocolis, 75 cm suffisent. Et 30 cm pour les laitues, les épinards, le persil, les carottes, les betteraves et les radis de tous les mois.

Prévoyez des tuteurs
solides pour arrimer
un grand dahlia.

PHOTO CI-CONTRE : BG/NUSTICA - PORTRAIT EN MÉDAILLON : A. DELAVIE

Mon coup de cœur

UN PETIT ARBRE CHINOIS ROSE VIF

L'acajou de Chine (*Toona sinensis*) 'Flamingo', aussi dénommé cédrèle de Chine, n'est pas encore très répandu. Il surprend toujours au printemps quand apparaissent ses nouvelles feuilles très découpées, d'abord rose crevette. Très vite le rose pâlit et vire au crème, avant de devenir vert en quelques semaines à peine. Il faut ensuite attendre l'automne pour que le feuillage reprenne de belles couleurs, dans les teintes jaunes et orangées. L'arbuste a besoin d'une exposition ensoleillée, abritée des vents froids et desséchants, avec un sol riche et frais à la belle saison.



É. BRENNICK/NUSTICA/FÊTE DES PLANTES DE SAINT-PIERRE

LES BETTERAVES EN ALVÉOLES

Très faciles à cuisiner, les betteraves sont également simples à semer. Employez les plaques alvéolées, elles ont révolutionné les potagers !

Pourquoi semer les betteraves hors sol alors que l'on pourrait le faire directement au potager ? Parce que la terre de nombreuses régions est encore détrempée et qu'il est préférable, dans ce cas, de semer sur plaques alvéolées. Les graines de betterave sont des glomérules, autrement dit des capsules renfermant plusieurs graines, la raison pour laquelle l'éclaircissage est inévitable. Le choix des plaques alvéolées n'a que des avantages : **contrôle de la germination, anticipation et organisation du potager par rotation des cultures.** Vous repiquerez ensuite vos plantules entre les rangs de légumes amenés à disparaître, comme les fèves, les petits pois, les salades ou encore les épinards de printemps.



Étiquetez vos semis, ici 'Noire d'Égypte', variété très précoce.

E. BRENNIKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

ET AUSSI...

Semer en place le persil ainsi que le persil tubéreux et, tous les 15 jours, les radis. **Planter** les pommes de terre primeurs et les poireaux d'été. **Eclaircir** les semis de carotte et de navet. **Repiquer** les plants de laitue et de poireau. **Installer** la rhubarbe et enrichir les pieds déjà en place. **Butter** les asperges et les fèves. **Semer** au chaud le basilic. **Protéger** les jeunes pousses des limaces.



E. BRENNIKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

1

Pour ce semis, choisissez une plaque alvéolée comportant des alvéoles de 4 cm de profondeur au minimum. Employez un terreau spécial semis, tamisez-le, ajoutez 5 % d'argile et humidifiez-le légèrement. **À l'aide d'une pince, déposez un glomérule** au centre des alvéoles.



E. BRENNIKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

2

Enfoncez les semences à 5 mm de profondeur environ. Comme elles ne doivent surtout pas rester à l'air libre, **ajoutez en surface une couche de terreau.** Réalisez enfin un arrosage fin à la pomme de l'arrosoir afin de tasser la culture et de bien l'humidifier.



E. BRENNIKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

3

Le temps de germination dure de 10 à 15 jours. Maintenez la plaque de semis au-dessus de 15 °C. Sous abri, gare aux températures qui ne doivent pas grimper ! Éclaircissez en conservant le plus beau plant. Et repiquez dès que trois ou quatre vraies feuilles seront formées.

LES TOMATES AU STADE GODET

Les tomates entrent dans leur dernière phase de culture avant la plantation en pleine terre. Après les semis effectués en caissettes, **il est temps de les placer séparément dans des godets remplis d'un terreau riche**. Conservez-les sous abri à plus de 20 °C jusqu'à ce qu'elles atteignent une hauteur d'environ 20 cm. Pour que les plants de tomate ne filent pas, exposez-les à beaucoup de lumière.

Sur la terrasse

Vous pouvez installer les variétés de tomate à croissance déterminée sur une terrasse ou un balcon. Dans ce cas, transplantez directement les jeunes semis dans des contenants de bonne taille.



Repiquez-les quand elles ont développé plusieurs feuilles.

LES FRAISIERS À L'AMENDE

Végétaux exigeants quant à la nature et à la richesse du sol, les fraisiers aiment les terres légères et humifères dès la plantation. Après deux années de culture et en sortie d'hiver, aidez-les à redémarrer **en leur apportant des compléments nutritifs**.

Après un désherbage, épandez du compost à la surface du sol afin d'entretenir le taux d'humus.

Les fraisiers n'aimant pas les terrains au pH basique, offrez-leur un amendement à base de soufre pour les préserver des chloroses ferriques.

Soutenez la production de fleurs et de fruits grâce à un engrais organique potassique, à base de betterave. Enfin, n'oubliez pas d'apporter de l'azote en quantité équivalente à la potasse.



Apportez un engrais organique au pied des plantes.

DES PIVOINES DE PLUS BELLE

Ces délicates plantes vivaces prennent de l'ampleur chaque année. N'hésitez pas à installer en pot des variétés vigoureuses et florifères.

Contrairement aux pivoines arbustives, les pivoines herbacées disparaissent chaque hiver au jardin pour reprendre ensuite avec plus d'ampleur au printemps. **En pot, elles sont prêtes à être plantées.** Elles sont vendues dans leur motte de terre, avec des racines et des tiges déjà développées ou des bourgeons visibles. Attention car les racines profondes et fragiles de cette délicate vivace craignent l'humidité excessive et les tassements de terrain. Il est donc important de préparer un large trou permettant un bon drainage et de conserver une structure aérée du sol. Un mauvais emplacement ralentira sa croissance et bloquera sa floraison. Veillez également à couvrir les bourgeons d'un peu de terre.



Les pivoines herbacées tiennent bien en vase, telle 'Bouquet Perfect'.

VISIONS BOTANICAL / VISIONS PICTURES / BIOSPHOTO

ET AUSSI...

Semer en place les immortelles, lavatères, soucis, reines-marguerites, nigelles, godétias et zinnias ; sous châssis, les gaillardes et coréopsis. **Planter** les dahlias, lis, cannas et glaïeuls. **Couper** les fleurs fanées des bulbes de printemps. **Tuteurer** les plantes vivaces qui le nécessitent. **Ressortir** les plantes hivernées et prévoir un voile d'hivernage pour les nuits parfois encore fraîches.



F. MARRE / RUSTICA / TRUFFAUT



F. MARRE / RUSTICA / TRUFFAUT

1 En terrain lourd ou caillouteux, ouvrez un trou de 40 à 50 cm en tous sens. Au besoin, décompactez le sol pour améliorer le drainage. Mélangez deux tiers de terreau à un tiers de terre du jardin. Remplissez le trou de plantation et tassez sans le compacter. Arrosez. Dégagez une cavité au centre et **placez-y la motte.**

2 Ajustez le volume de terre en en ajoutant si besoin pour que le haut de la motte affleure. Une fois qu'elle est positionnée, **tassez bien le substrat** pour ne pas laisser de poche d'air. Épandez à la surface une poignée de compost. Vous pouvez créer une cuvette d'arrosage pour favoriser la reprise le premier été.

Extrayez les vieilles touffes d'hémérocalle avant les fortes chaleurs.

HÉMÉROCALLES PAR DIVISION

C'est le moment de diviser les hémérocalle qui sortent de leur dormance. Cette opération sert à multiplier les plantes, mais surtout à les rajeunir pour garantir de belles floraisons. Déterrez la souche et **séparez les touffes en conservant racines et bourgeons**. Dans un autre endroit, installez-les à la même profondeur, en les espaçant de 30 à 40 cm. Arrosez après la plantation pour aider à l'enracinement.

Préparer le sol

Creusez des trous assez profonds pour mettre en place les racines sans les casser. Déposez une couche de terreau et de compost. Arrosez le fond pour que le sol reste humide. Désherbez autour des trous de plantation.

DELPHINIUMS À PROFUSION

Les delphiniums annuels offrent une floraison rapide et généreuse dès le premier été, contrairement aux espèces vivaces qui exigent plusieurs années pour s'épanouir. **Ils sont parfaits pour garnir les massifs** et apporter de la hauteur et de la couleur avec un minimum d'entretien. Si le sol est déjà réchauffé, vous pouvez les semer en place. Si ce n'est pas le cas, utilisez des godets ou des plaques alvéolées. Employez également cette méthode pour obtenir des plants plus forts. Disposez deux ou trois graines, puis recouvrez-les légèrement. Tassez le terreau, maintenez-le humide et placez la culture à la lumière. Vous repiquerez les plants tous les 20-30 cm dès qu'ils seront robustes.



Leurs épis bleus ou blancs peuvent jaillir à 1,80 m.

UN ROSIER EN CONTENEUR

Le mois d'avril est propice à l'installation des rosiers en conteneur. Après avoir choisi des végétaux sains, il ne restera plus qu'à leur trouver une place ensoleillée sur la terrasse ou en pleine terre.

Les rosiers vendus en conteneur peuvent être installés presque toute l'année hors période de gel. En avril, les conditions sont particulièrement favorables : le sol se réchauffe progressivement, la végétation redémarre et les racines disposent de plusieurs semaines pour prendre leurs aises avant les premières chaleurs. Au moment du choix, observez attentivement le feuillage et les tiges afin d'écarter toute trace de maladie, comme la rouille. Vérifiez aussi la qualité de l'enracinement : quelques racines sortant du fond du pot indiquent que la motte est compacte. Si le plant vient d'être récemment repoté et

que la motte n'est pas bien formée, mieux vaut patienter avant de l'installer. En bac comme en pleine terre, soignez la plantation, car la vigueur et l'abondance de la floraison des rosiers en dépendent.



Envie d'en savoir plus ? Découvrez la vidéo d'Hubert Fontaine en flashant le QR Code.

ET AUSSI...

Planter les derniers sujets à racines nues s'il ne gèle pas, ainsi que les arbres et arbustes en conteneur. **Terminer** la taille des arbustes à floraison estivale et des haies persistantes. **Apporter** du compost mûr ou un engrais organique au pied des plantations. **Arroser** copieusement les sujets récemment installés si le temps est sec. **Biner** légèrement la surface du sol pour limiter les adventices. **Guider** les jeunes grimpantes. **Surveiller** l'apparition de pucerons.

PLANTATION EN POT



1 Préparez un substrat riche et drainant pour favoriser la croissance du rosier. **Mélangez un tiers de terreau universel**, un tiers de terre de jardin et un tiers de compost mûr. Incorporez un engrais organique spécial rosiers afin de soutenir la floraison future. Si vous n'avez pas de terre de jardin à votre disposition, remplacez-la par un terreau de qualité.



2 Après avoir placé une couche drainante au fond du pot, plantez le rosier dans le mélange préparé. **Recouvrez la surface du bac d'écorces de pin.** Ce paillage limite l'évaporation, maintient l'humidité et protège le substrat des écarts de température. Il réduit aussi la formation d'une croûte en surface lors des arrosages et apporte une finition soignée à la potée.



3 **Disséminez quelques capucines au pied du rosier.** Elles attirent les coccinelles et détournent les pucerons des pousses. Plus sensibles au manque d'eau, elles fanent avant le rosier et servent d'indicateur visuel fiable. En bac, où le substrat sèche plus vite qu'en pleine terre, si le feuillage s'affaisse, apportez de l'eau sans tarder, surtout par temps doux ou venteux.

EN PLEINE TERRE

Avant la plantation, immergez le pot dans un seau d'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles à la surface : la motte doit être parfaitement humidifiée. Choisissez une exposition ensoleillée ou légèrement ombragée, mais pas trop à l'ombre au risque de limiter la floraison. Creusez un trou de 40 cm en tous sens – 30 cm si le sol a déjà été travaillé et enrichi. En période sèche, **versez environ 5 l d'eau au fond du trou** afin de constituer une réserve d'humidité. Au moment du dépotage, vérifiez que le système racinaire est bien développé, indiquant que la motte est prête à être installée.



Repérez le point de greffe, renflement situé à la base des tiges. Il doit être au-dessus du sol (en médaillon), sinon, le porte-greffe (souvent un églantier) risquerait de prendre le dessus et d'affaiblir la variété. À l'inverse, trop exposé, il pourrait se dessécher.

Ajustez la hauteur de plantation avant de reboucher. Tassez modérément, formez une cuvette et terminez par un arrosage.



Même si la plante porte une belle fleur, **coupez-la après la plantation.** Cette taille empêche le rosier d'épuiser ses réserves pour maintenir cette floraison précoce, parfois issue d'une culture forcée sous serre. Raccourcissez aussi légèrement les tiges voisines afin de stimuler l'émission de nouvelles pousses et d'encourager également un enracinement vigoureux.

BASSIN

METTRE EN ROUTE LA FILTRATION

En hiver, la filtration du bassin est coupée. **Relancez-la quand la température de l'eau est supérieure à 8 ou 9°C**, les poissons s'activant alors à nouveau en surface. Si vous ne l'aviez pas fait en automne, n'oubliez pas de nettoyer vos mousses et vos matières filtrantes avant d'allumer le système de filtration. Vous pouvez également relancer la lampe UV qui neutralise les algues responsables du verdissement de l'eau.

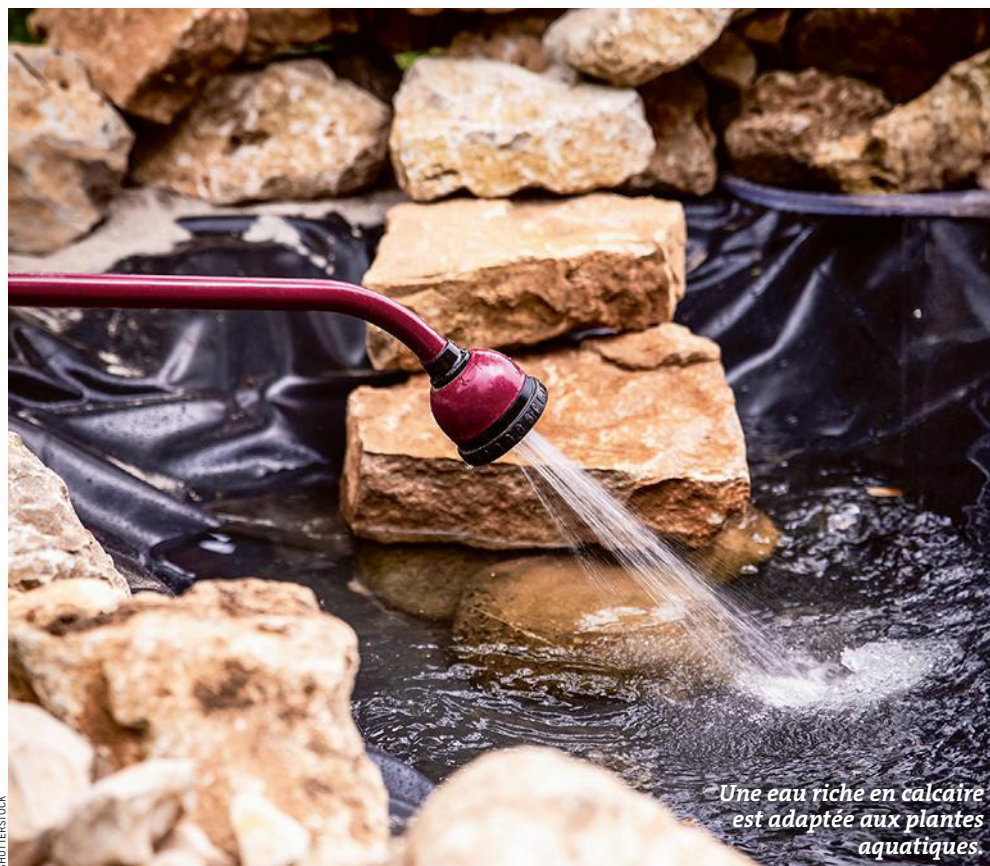
Petits poissons

Filtrer l'eau d'un bassin est surtout conseillé quand il contient des poissons de grande taille comme les carpes кои. Pour quelques petits poissons, vous pouvez juste installer une pompe d'oxygénation alimentée par un panneau solaire.



Nettoyez le filtre de la pompe à eau.

F. MARRE / RUSTICA JARDIN LES FONTAINES



Une eau riche en calcaire est adaptée aux plantes aquatiques.

PLAN D'EAU EN DEVENIR

Quelle eau utiliser pour créer un bassin? L'eau de pluie n'est pas adaptée. Outre le fait que la collecter peut prendre beaucoup de temps selon la période de l'année, elle est trop pauvre et ne contient pas de minéraux. Utilisez plutôt l'eau d'une source, d'un puits, d'un cours d'eau propre ou **celle du robinet si vous n'utilisez pas d'adoucisseur**. Le chlore qu'elle contient s'évapore très rapidement à l'air libre. Éliminez tout d'abord les plis de la bâche qui tapisse le fond et vérifiez qu'elle se met bien en place sous la pression de l'eau. Ajustez au besoin avant de poursuivre le remplissage. Laissez passer une nuit avant de couper les bords de la bâche.

SANSEVIÈRE À L'ÉTROIT

Portez un regard neuf sur votre sansevière : si elle forme une grosse touffe que vous ne remarquez plus, il est temps de la repoter.

La sansevière, surnommée langue-de-belle-mère pour son fort caractère, est acaule : elle n'a pas de tige et ses feuilles semblent sortir de terre. Élancées en forme d'épée, elles sont souvent panachées de vert et jaune, comme pour la variété 'Laurentii' (photo). Pour conserver ce motif décoratif, placez-la près d'une fenêtre bien éclairée, même avec du soleil direct. Cette plante peut vivre à l'étroit, **ne la repotez pas tous les ans, mais plutôt lorsqu'elle occupe tout le pot.**

ET AUSSI...

Rempoter toutes vos plantes. **Surfacer** les gros pots. **Arroser** et faire des apports d'engrais tous les quinze jours, pour les plantes fleuries ou vertes et les orchidées. **Nettoyer** les potées dé-fleuries. **Couper** les feuilles abîmées. **Surveil-ler** les attaques de cochenilles ou d'acariens. **Bassiner** ou traiter si besoin. **Aérer** les véran-das où sont stockés les agrumes. **Tailler** les bon-saïs et faire tremper les pots.

Les feuilles de la sansevière sont issues d'un rhizome que l'on peut découper pour séparer les rejets d'une touffe et obtenir plusieurs plantes identiques. Vous pouvez **créer des effets de symétrie en les plaçant dans deux pots similaires**, comme ici – ou multiplier les contenants en choisissant des modèles originaux, accentuant l'effet graphique du feuillage.



1

Ôtez la plante de son pot et **éliminez du bout des doigts l'ancien terreau, qui est épuisé**. Si vous souhaitez la diviser, repérez les différentes pousses et tranchez le rhizome entre elles à l'aide d'un couteau propre pour obtenir plusieurs éclats. Dans tous les cas, choisissez pour chaque plante à repoter un contenant un peu plus grand que le volume des racines.



2

Placez des billes d'argile au fond du pot. Remplissez-le d'un mélange pour plantes d'intérieur contenant de la perlite (un élément drainant) ou d'un terreau pour cactées et succulentes. Installez la plante et comblez les vides tout autour en tassant. **Vous pouvez surfacer le pot avec des gravillons décoratifs** jusqu'à 1 ou 2 cm du bord. Arrosez, mais sans excès.

SEMER DES CHOUX-FLEURS

Opérez en lune montante quand elle passe devant la constellation du Verseau qui est dédiée aux légumes-fleurs.

Les bonnes dates : les 13 et 14 avril, les 10 (après 15 h 07) et 11 (après 11 h 40) mai, les 7 (après 13 h 25) et 8 (avant 14 h 04) juin.

Quelles variétés : 'Flora Blanca', 'Géant d'automne Primus', 'Igloo', 'Merveille de toutes saisons', 'Nautilus', 'Parnac', 'Sérac', 'Verde di Macerata', 'Violet de Sicile'.

Comment faire ? Réalisez les semis dans un coin pépinière bien abrité (en avril) ou sous châssis. Ouvrez des sillons peu profonds et distants de 10 cm environ. Répartissez les graines sans les serrer pour limiter le futur éclaircissage. Couvrez-les de terre fine et tassez avec le dos du râteau. Arrosez en douceur, maintenez le sol frais, mais sans excès, jusqu'à la germination des semences. Elle demande de trois à six jours selon la température du sol.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"À la mi-avril, le blé est à l'épi."

**Ne jardinez pas 5 h avant
ou 5 h après le nœud lunaire ascendant.**

Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
S ^t Fulbert	S ^t Stanislas	S ^t Jules	S ^{te} Ida	S ^t Maxime	S ^t César	S ^t Benoît-Joseph
☀ lever 7 h 12 coucher 20 h 33	☀ lever 7 h 09 coucher 20 h 35	☀ lever 7 h 07 coucher 20 h 36	☀ lever 7 h 05 coucher 20 h 38	☀ lever 7 h 04 coucher 20 h 39	☀ lever 7 h 02 coucher 20 h 41	☀ lever 7 h coucher 20 h 42
☿ lever 4 h 20 coucher 12 h 06	☿ lever 4 h 49 coucher 13 h 18	☿ lever 5 h 11 coucher 14 h 33	☿ lever 5 h 29 coucher 15 h 49	☿ lever 5 h 45 coucher 17 h 07	☿ lever 6 h 01 coucher 18 h 26	☿ lever 6 h 16 coucher 19 h 48

Jours-fruits	Jours-racines	Jours-fleurs	Jours-feuilles
0h41	6h20	22h04	

☿
NŒUD LUNAIRE
ASCENDANT
☾
DERNIER QUARTIER

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.



Faites tomber les graines
du sachet en les espaçant.

Jours-fruits

Greffer en couronne les poiriers et pommiers improductifs. Insérer les greffons à la périphérie, sous l'écorce des grosses branches.



Jours-racines

Semer des carottes et des oignons en alternant les rangs tous les 30 cm. Couvrir un peu les graines, les tasser avec le râteau et arroser.



Jours-fleurs

En caissette, semer clair des belles-de-nuit dans de petits sillons. Les placer à la lumière à une température comprise entre 18 et 20 °C.



Jours-feuilles

En pépinière, semer des laitues qui résistent à la chaleur 'Blonde maraîchère', 'Rouge grenobloise', 'Reine des glaces' ou 'Sucrine'.

Gainier du Canada
'Merlot'

NOUVELLE
variété

Gainier du Canada

'Merlot'

Compacte, idéale dans un petit jardin, la variété 'Merlot' affiche un feuillage pourpre qui prend le relais après sa floraison.

UTILISATION Cette variété se plaît dans une haie en compagnie d'arbustes à la floraison simultanée ou décalée jusqu'en automne pour offrir de la nourriture aux insectes butineurs. Une situation abritée des vents lui sera plus favorable. Pour prolonger sa floraison, semez ou plantez à son pied de petites grimpantes dans des tons clairs, qui seront mises en valeur par son feuillage pourpre (photo en bas) : pois de senteur, chèvrefeuille ou clématite.

PLANTATION Trempez le pot dans une bassine d'eau pour hydrater la motte avant de la dépoter. Ouvrez un trou deux ou trois fois plus grand que la motte. Mélangez un peu de compost mûr à la terre et versez-en une couche au fond. Posez la motte de sorte qu'elle soit couverte de 2 cm, comblez les vides et tassez. Creusez une cuvette de terre et arrosez dedans.

ENTRETIEN En sol pauvre, étalez en surface une couche de compost tous les deux ou trois ans en automne. Avant la floraison, et pour qu'elle soit davantage mise en valeur, taillez les rameaux morts avec un sécateur. Comme l'arbuste reste petit, vous pouvez supprimer les fruits en forme de gousse, même s'ils sont décoratifs, il gardera plus de vigueur. Les jeunes sujets sont plus sensibles au froid, une protection avec un voile d'hivernage peut faire gagner quelques degrés dans les régions fraîches.

MALADIES ET RAVAGEURS Les gainiers du Canada sont peu atteints par des problèmes phytosanitaires. En revanche, épargnez-leur les sols lourds qui retiennent trop longtemps l'humidité, notamment en hiver.

MULTIPLICATION Par greffage, opérez sur un porte-greffe issu d'un semis de graines ou par bouturage de rameaux.

Secret de jardinier

La taille du gainier du Canada n'est pas obligatoire, mais en réduisant ses rameaux, les feuilles seront plus grandes. En gardant une seule branche et en coupant les départs situés en bas, vous obtiendrez une forme sur tige.



F. MARRE/RUSTICA/GLOBE PLANTER



PROMESSE DE FLEURS/SP



SHUTTERSTOCK



THÉRÈSE TRÉDOULAT

Rédactrice et jardinière dans le sud du Massif central.

J'apprécie le feuillage pourpre de cette variété, qui prolonge son intérêt de plusieurs mois après la floraison, celle-ci étant certes spectaculaire et curieuse, mais assez courte. Grâce à ses dimensions plus réduites que 'Forest Pansy', également à feuillage pourpre, l'arbuste prend place plus facilement dans un petit jardin. Une culture dans un grand bac est également envisageable, à condition d'éviter une exposition trop chaude et de bien arroser en été.



ARBUSTE À FLEURS

Fabacées

Cercis canadensis

Hauteur : 2 à 3 m.

Étalement : 2 m.

Croissance : lente.

Port : évasé à buissonnant dès sa base ou sur tige.

Feuillage : caduc, en forme de cœur, pourpre, puis vert, et orangé en automne (photo).

Floraison : en avril, le long des rameaux avant l'apparition des feuilles, rose violet (photo en haut), puis gousses pourprées.

Mellifère : les fleurs attirent les butineurs.

Sol : profond, drainé à sec une fois l'arbuste installé, même calcaire.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : les deux premiers étés par temps sec.

Plantation : en mars ou en octobre et novembre.

En terre ou en bouquet,
voici revenu le temps des
feux d'artifice en plein jour !

DOSSIER
*Six mois de fleurs
avec les dahlias*



DÉBAUCHE DE DAHLIAS

*Le grand spectacle de l'été se prépare dès maintenant. Apprenez tout ce qu'il faut savoir
de cette fleur pour ne rien perdre de ses exubérances !* ❖ JEAN-MICHEL GROULT

Arsenal pour un festival

Certes, tout au long de leur cycle, les dahlias se montrent particulièrement tolérants. Mais, plutôt que de miser exclusivement sur leur remarquable résilience, réunissez toutes les conditions d'un fleurissement exceptionnel. Il est d'abord question de respect d'un calendrier. Anticipez dès maintenant le réveil des souches. De cette façon, les plants seront bien démarrés au moment de les planter. Dans tous les cas, faites votre sélection de bonne heure. Les tubercules de dahlias ne sont pas faits pour attendre trop longtemps à température ambiante et, plus le temps passe moins il y a de choix dans les catalogues horticoles. En outre, la qualité des articles qui restent en stock baisse aussi... Enfin, pour obtenir le fameux effet surabondant des dahlias en fin de saison, dans les massifs comme au potager, ne plantez pas qu'une seule souche, mais **installez-les en masse** (photo 1), ce qui suppose de **les avoir multipliés. Et c'est chose aisée, dès lors qu'on investit dans des souches en bon état sanitaire** (photo 2). Dur de trouver fleur plus généreuse !



Pari du semis

À 25 °C, à la lumière et sous quelques millimètres de terreau fin, **les graines de dahlias lèvent en une dizaine de jours.**

Ce n'est donc pas un mode de multiplication compliqué. En revanche, les plantules sont très sensibles à la fonte des semis. Prévenez cet insuccès : semez clair, et employez du sable pour moitié dans le terreau de semis ! Dès que les semences germent, aérez l'enceinte et, surtout, offrez la pleine lumière aux plantules. Sinon, elles s'étioient, et le risque de fonte augmente. Une fois qu'elles ont formé leurs premières paires de vraies feuilles, le pari est gagné ! Les dahlias fleurissent au cours de l'année du semis.



Césure, cauterisation, installation

Multipliez instantanément les dahlias en coupant tout simplement dans la souche, au niveau du reste de tige de l'an passé, **en tranchant dans le sens de la hauteur**. Pour cela, opérez avec un couteau (photo 1), ou un sécateur. Avant d'agir, inspectez bien la souche. Chaque fragment, après la coupe, doit comporter au moins un œil – ces petits bourgeons pourpres situés à la base des vieilles tiges. Les tubercules qui en sont dépourvus ne reprennent pas. Dans la plupart des cas, **une souche peut être coupée en deux** (photo 2), pas davantage. Appliquez de la cendre sur les parties charnues qui, à l'occasion, auraient été endommagées et laissez-les sécher à l'air libre pendant une semaine. Ces souches divisées devront plutôt être démarrées au chaud et "pouponnées" quelques semaines, avant plantation en pleine terre.



PHOTOS: C. HOCHET/NUSTICA/JARDIN LES BRÜLES

Bouturage en trois étapes clés



F. MARIE/NUSTICA



F. MARIE/NUSTICA



F. MARIE/NUSTICA/SAINT-JEAN-DE-BEAUREGARD

Démarrerez les souches au chaud, dans une jardinière laissée en plein soleil. L'objectif est de produire le plus de départs possibles et il n'est pas nécessaire de beaucoup enterrer les tubercules de dahlias. Maintenez moite le contenant, mais surtout pas le terreau détrempé, car ces derniers ne le supporteraient pas et gardez à 20 °C, à la pleine lumière.

Lorsque les pousses atteignent 10 cm de longueur environ, coupez-les à ras, en incluant le petit élargissement à leur base, à l'aide d'un cutter ou d'un couteau bien affûté. Remettez la souche en place afin qu'elle forme une nouvelle génération de tiges, que vous laisserez se développer cette fois-ci. En attendant, mettez les tiges de dahlia coupées à raciner en pot.

Placez chaque pousse dans un pot rempli d'un substrat très aéré (en y apportant au moins 50 % de perlite ou de vermiculite, par exemple). Couvrez-les séparément d'un sac en plastique transparent, gardez-les à l'ombre par la suite, toujours à 20 °C au minimum. Normalement, l'enracinement ne prend que quelques jours. N'arrosez pas trop !

Fusées florales sur le pas de tir



SHUTTERSTOCK

Réservoir plein

Une souche en bon état présente des **racines trapues, solidaires de la partie centrale** (photo). Les dahlias bon marché, souvent malmenés, ne présentent pas cet aspect. Pire, certains ont même été pliés pour entrer dans leur sachet. Dans ce cas, mieux vaut démarrer la souche en pot avant de la planter en pleine terre. Prenez un contenant large ou une jardinière et, si le tout redémarre correctement, faites l'installation de la motte entière. Vous vous garantirez ainsi un résultat correct.

Décollage direct ou passage en pot

Une température du sol de 13 °C au minimum est requise pour que les tubercules de dahlia démarrent, à l'instar de ceux de pommes de terre. **La présence de pousses sur la souche indique que le dahlia partira très vite** (photo 1), pour autant que les conditions soient réunies. Mais si vous cherchez à hâter la floraison de quelques semaines,

échapper aux gelées tardives ou obtenir des souches plus fortes, **démarrez-les en pot, au chaud et à la pleine lumière** (photo 2). Attention, toutefois, à ne pas les mettre en route trop tôt : 5 semaines avant la plantation sont un maximum. Sinon, le plant forme une motte dense dans le pot, s'affame et, au final, reprend mal et produit une floraison décevante.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN MARISSAEL



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

Positionnement, compost, feu !

Pour une plantation directe des dahlias en extérieur, bichonnez le trou de plantation. **Déposez au fond une couche de compost mûr** (photo 1). N'ajoutez jamais de gravier mais, si le sol est un peu argileux, installez la culture sur une butte de 10 à 15 cm de hauteur. Placez les souches afin que la base des anciennes tiges se retrouve **à 5 cm de profondeur, pas plus** (photo 2). Saupoudrez de cendre de bois, s'il y a un risque de voir les rongeurs s'attaquer aux racines charnues. Couvrez ensuite de terre émietlée, sans tasser. Arrosez vos dahlias seulement si le temps est sec.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN POTAGER DE LA BORDÉE





Rampe de lancement

Ne commettez pas l'erreur classique qui consiste à ne se préoccuper du tuteur qu'au moment où la tige menace de s'affaler ! Non seulement le dahlia serait moins bien maintenu mais, en outre, vous courrez fortement le risque d'empaler une partie des racines en enfouissant le tuteur tardivement... Plus que la hauteur du dahlia, c'est la taille des capitules qui détermine la prise au vent. Les variétés à grands capitules se couchent plus facilement. **Placez donc le tuteur dès le départ :** il servira en plus à repérer l'emplacement de plantation. Choisissez un matériau souple, résistant et discret, comme les tiges de bambou. Plutôt que de tuteurer séparément les dahlias destinés aux bouquets, faites courir, de part et d'autre du rang, un fil sur de solides tuteurs.



V. QUÉANT/ISTOCK

Abords sécurisés

Les limaces font peser un grand danger sur les jeunes pousses, qu'elles peuvent épuiser dès leur sortie de terre. **Étalez de la cendre en surface** ou du phosphate ferrique (Fe^{3+}). Ne négligez pas le risque de gelées tardives, en posant un voile préventivement. Il peut rester en place plusieurs jours. Si les pluies sont excessives, ouvrez une tranchée provisoire.



SHUTTERSTOCK

Booster

La nutrition des dahlias n'est pas un détail. En fin de saison, les pieds qui ont du mal à se nourrir forment des "fleurs creuses" : des capitules comportant moins de fleurs ligulées, comme sur la photo. Renoncez aux engrais riches en azote qui fragilisent les tiges et **préférez des formulations comme les fertilisants pour les fraisiers**, plus favorables.

Palette infinie d'effets

Revanche des pompons

Prisées de longue date et un peu passées de mode depuis quelques années, ces variétés à capitules tout ronds reviennent avec des coloris plus élaborés, parfaitement adaptés à la confection de bouquets de style contemporain. C'est le cas en particulier **des formes bicolores comme 'Toupie'** (photo 1), où la double coloration s'exprime en un élégant dégradé renforçant l'aspect géométrique du capitule. Mais on compte aussi des coloris plus recherchés que les classiques pompons roses ou blancs, avec **des teintes approchant le vert, le mauve et même le cuivre comme 'Cornel Bronze'** (photo 2). Le secret pour faire les meilleurs bouquets avec les dahlias pompons tient à un bon tuteurage qui les retient de toute part. De cette façon, les capitules, qui se sont développés sur des tiges droites, ne basculent pas lorsqu'on les place en vase. Ce sont souvent des dahlias à la végétation compacte.



1



2

Quatre variétés divergentes



PHOTOS SHUTTERSTOCK

1

'Gryson's Yellow Spider', avec ses fleurs ligulées très allongées, mais bien rangées, fait plutôt penser à un chrysanthème de type 'Spider'. Son allure le destine clairement à la fleur coupée, même dans un soliflore.



2

Dahlia merckii, une forme sauvage, a la particularité d'être bien rustique, même en climat continental. Ce dahlia de Merck exige un sol bien drainé, voire sablonneux et craint la concurrence. Traitez-le plutôt comme une vivace.



3

'Giraffe' fait partie des dahlias dits "à fleur d'orchidée", la plante exotique étant évoquée par le mouchetis des fleurs. La culture de ces dahlias est la même que celles des variétés classiques, à rentrer à l'automne.



4

'Mexican Black', au parfum de chocolat, est issu d'un croisement avec le cosmos chocolat (*C. atrosanguineum*). C'est un dahlia menu, idéal pour le plein soleil, à hiverner sous abri, mais apprécié des insectes butineurs.



Retour du naturel

Pour les botanistes, les dahlias "à fleur simple" sont des formes à capitules pourvues d'un seul rang de fleurs ligulées en périphérie. Ces variétés ont l'avantage de beaucoup fleurir, d'attirer les butineurs sans jouer les frimeurs. **La série des dahlias 'Honka'** (photo 1) reste fidèle à ces qualités mais devient haute, à plus d'un mètre. Les nouvelles formes, au port plus trapu, renouvellent le genre. C'est le cas de **'Bright Eyes'** (photo 2), que l'on peut placer au premier rang d'un massif. Malgré leur simplicité, ces dahlias ne sont pas moins gélifs que les autres.



1



2



1

Excès capillaires

Ces dahlias à gros capitules hirsutes reviennent avec un petit quelque chose en plus, comme un mouvement dans la fleur combiné à un dégradé, **à l'image de 'Myrtle's Folly'** (photo 1). Il existe aussi des types plus échevelés, comme le dahlia **'Hollyhill Spiderwoman'**, pour des effets design en bouquet ou en massif (photo 2). Une fois mariés à des feuillages légers, ces dahlias font un meilleur effet. Ils doivent impérativement être tuteurés, même en région non ventée, car le moindre orage les mettra à terre.



2

TÊTES À CONCOURS

Si vous êtes de passage à Paris (75) en été, participez au Concours international des dahlias au Parc floral de Paris, organisé depuis 1988. Vous pouvez voter jusqu'à la mi-septembre pour votre variété préférée, parmi les 300 à 400 nouveautés présentées chaque année par de nombreux pays, rigoureusement cultivées par les équipes du parc. Dans ce festival de couleurs, vous trouverez forcément vos coups de cœur. Les prix sont remis vers la mi-septembre. Informations sur le site : www.parcfloraldeparis.com



A. DELAVIE

“



PATRICIA KADIJEVIC

Journaliste, spécialiste des jardins urbains et formatrice

Les cosmos, faciles à semer et rapides à fleurir, transforment un massif en quelques semaines. Bien associés, ils apportent hauteur, légèreté et couleur tout l'été, sans entretien compliqué. ”

AGAPANTHES

La légèreté des cosmos contraste avec la silhouette structurée des agapanthes 'Loch Hope'. Leurs inflorescences simples bleu intense allègent le coussin fleuri des cosmos et prolongent l'intérêt du massif après la floraison principale.

NOTRE CONSEIL : plantez dès maintenant les agapanthes en sol drainé et à bonne exposition, ou bien au cours de l'automne, en climat doux. Jusqu'en mai, semez aussi les cosmos autour des touffes déjà installées, en laissant un espace suffisant pour limiter la concurrence.

COSMOS, du haut niveau en couleur

Annuelles et généreuses, ces fleurs déploient leurs corolles colorées dans tous les jardins suffisamment ensoleillés. Leur silhouette souple et leur floraison durable se prêtent à de multiples associations, du massif naturel jusqu'au potager. ✦ PATRICIA KADIJEVIC



PLANTE ANNUELLE

Astéracées

Hauteur : 60 à 120 cm
selon les variétés

Largeur : 30 à 50 cm

Croissance : rapide

Port : dressé, souple, feuillage fin

Sol : léger, drainé, même pauvre

Rusticité : plante gélive

Arrosage : modéré, supporte

la sécheresse après l'installation

Semis : en place jusqu'en mai,
après les gelées

Plantation : au printemps,
en godets, puis en sol réchauffé



Du blanc au rose jusqu'aux tons orangés, les cosmos offrent une palette lumineuse et une culture accessible à tous. Installés au soleil, ils structurent les scènes sans les alourdir. Leur feuillage fin, presque aérien, capte la lumière et met en valeur vivaces comme graminées. Leur port souple accompagne les plantes plus graphiques et crée des compositions naturelles.

Beautés faciles

Semés directement en place jusqu'en mai, en sol réchauffé et bien drainé, les cosmos lèvent rapidement et supportent

les terres modestes, même légèrement sèches. Un éclaircissage précoce favorise des tiges robustes et bien espacées. Pincez l'extrémité des jeunes plants pour obtenir des touffes plus ramifiées et une floraison plus abondante. En situation ventée ou en sol riche, un discret tuteurage aide les longues tiges à se maintenir droites. Peu gourmands en eau, les cosmos redoutent surtout les excès d'humidité en fin d'été, propices à l'oïdium. Supprimez régulièrement les fleurs fanées pour stimuler l'apparition de nouveaux boutons et prolonger la floraison jusqu'aux premières gelées.

SÉTAIRES D'ITALIE

Les épis souples des sétaires 'Red Jewel' se mêlent aux fleurs légères des cosmos orange. Cette association joue sur les différentes textures : plume fine d'un côté, inflorescences cylindriques de l'autre. Ensemble, ils composent un massif naturel et mobile, idéal en plein soleil et sol léger.

NOTRE CONSEIL : semez les deux espèces maintenant et durant le mois de mai, en mélangeant les graines pour obtenir l'effet sauvage d'une dispersion aléatoire. Éclaircissez ensuite afin de toujours maintenir des touffes bien aérées.



ZINNIAS

Cosmos et zinnias rivalisent de couleurs vives durant tout l'été. Les premiers apportent légèreté et hauteur, les seconds forment des touffes compactes aux fleurs bien dessinées. Ensemble, ils composent un massif éclatant en plein soleil, du début de l'été aux premières gelées.

NOTRE CONSEIL : installez les zinnias à l'avant de la scène et les cosmos plutôt à l'arrière-plan. Semez-les en sol réchauffé et drainé, en espaçant suffisamment les graines. Pour limiter les atteintes d'oïdium sur les zinnias, pensez à ménager une bonne aération.



IPOMÉES

La légèreté des cosmos s'accorde à la vigueur grimpante des ipomées. Les premiers occupent le massif tandis que les seconds se hissent après leurs tiges. Cette association structure le fond d'un jardin ensoleillé et crée un beau décor estival.

NOTRE CONSEIL : vous pouvez installer un support avant le semis des ipomées. Semez-les en mai, en même temps que les cosmos, puis éclaircissez si vous voulez empêcher l'enchevêtrement. Arrosez au démarrage pour une levée régulière.

BLEUETS

Cosmos et bleuets construisent une scène champêtre aux accents naturels. Les fleurs légères des premiers contrastent avec le bleu intense des seconds et forment un ensemble simple et lumineux. Semés en plein soleil, ils créent un massif spontané inspiré des prairies fleuries.

NOTRE CONSEIL : semez en place maintenant en mêlant un peu les graines pour créer un effet naturel. Éclaircissez ensuite pour limiter la concurrence et conserver des tiges bien droites.



SCABIEUSES

Les fleurs plates des cosmos s'associent à merveille aux capitules sphériques des scabieuses. Cette combinaison joue sur des formes différentes tout en gardant une grande légèreté. Installées au soleil, elles offrent une floraison prolongée et très attractive pour les pollinisateurs.

NOTRE CONSEIL : plantez les scabieuses dès aujourd'hui et jusqu'à la fin du mois, ou à l'automne. Semez les cosmos, maintenant et en mai, autour des touffes déjà enracinées. Supprimez les fleurs fanées pour encourager une nouvelle floraison.



CI-CONTRE : F. BOUCOURT/ARISTICA - CI-DESSOUS : A. PETZOLD/ARISTICA



F. DODDLEWORTH/ARISTICA

MONARDES

Les fleurs légères des cosmos tempèrent la présence plus dense des monardes. Leurs teintes franches se répondent et créent un contraste vivant, idéal dans un jardin ensoleillé. Cette association apporte volume et couleur tout l'été, tout en attirant abeilles et papillons.

NOTRE CONSEIL : installez les monardes jusqu'à la fin du mois, en sol frais mais drainé. Faites des semis de cosmos maintenant et en mai, une fois le sol réchauffé. Semez clair pour limiter l'oïdium, fréquent sur les monardes en atmosphère confinée.

AMIS DES LÉGUMES

Au potager, les cosmos trouvent leur place naturellement entre les rangs de légumes. Leur floraison attire la faune pollinisatrice favorisant une meilleure fécondation et des récoltes plus abondantes. Leur présence contribue aussi à diversifier la biodiversité du potager. Peu exigeantes, ces fleurs occupent les espaces libres sans concurrencer fortement les cultures.



Esprit jardins autour de CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

Traversée par la Marne et entourée de plaines ouvertes, Châlons-en-Champagne déploie un patrimoine végétal impressionnant. Tout autour, les villages égrènent leurs merveilles arborées. Cap sur un territoire où la nature façonne le paysage. ✦ PATRICIA KADIJEVIC

Ancienne cité épiscopale baignée par la Marne et ses bras secondaires, Châlons-en-Champagne (51) se découvre au fil de l'eau et des allées plantées. Le végétal structure la ville autant qu'il l'adoucit, avant de se prolonger vers la campagne ouverte de la plaine champenoise. En un week-end, on passe d'un parc urbain patrimonial à des villages, où le paysage devient un véritable projet collectif.

Au fil des "jards"

Au cœur de la cité, les "jards", un terme local pour désigner les jardins, rythment l'urbanisme. Le Petit Jard, créé au XIX^e siècle, est un poumon vert où s'entremêlent arbres remarquables et massifs floraux saisonniers, dessinant une composition parcourue d'allées classiques et de perspectives libres. La ville y pratique une gestion attentive de l'arbre et du sol, s'inscrivant depuis plusieurs années dans une démarche "zéro phyto". À deux pas, le Grand Jard et le Jard anglais complètent ce parcours végétal, offrant des scènes paysagères qui invitent à savourer la quiétude chalonnaise. À quelques kilomètres au sud de Châlons-en-Champagne, à **Athis**, un ancien relais de diligence accueille la ferme aux Oiseaux exotiques.



Baconnes, village verdoyant au milieu de la grande plaine agricole champenoise.

Ouverte au public, elle a été créée avec amour par Christiane Brisson, il y a 20 ans, et réunit plus de 400 oiseaux dans de grandes volières au milieu d'un parc floral soigné de 4 000 m².

Perruches colorées

On y découvre de nombreuses espèces de perruches, des inséparables, des perroquets, des canaris et une basse-cour visible depuis des ponts d'observation. Des massifs de rosiers et d'arbustes

complètent l'ensemble. L'endroit est idéal pour une déambulation en famille dans une ambiance champêtre, où dominent les couleurs et le chant des oiseaux. Plus au nord, **Baconnes** incarne l'esprit du village-jardin depuis les années 1960. Portée par un fort élan bénévole, la commune a obtenu très tôt son label Quatre fleurs, reflet d'un fleurissement généreux et constant. Aujourd'hui, l'approche privilégie la durabilité grâce aux vergers

conservatoires, bandes fleuries et dispositifs favorables aux pollinisateurs. Ici, il ne s'agit pas seulement d'embellir, mais de partager une culture locale du végétal.

Paysages primés

Au sud-est de Châlons-en-Champagne, **Haussimont** rayonne par ses aménagements paysagers. La promenade de Champagne ainsi que le parc des Latitudes ont reçu une mention spéciale "Expérimentation" lors des



Balade en barque sur le Nau et pont fortifié du château du Marché, à Châlons-en-Champagne.



Christiane Brisson, à la ferme aux Oiseaux exotiques, à Athis.



Le jardin de l'Europe, à Haussimont.



Le Jardin sensoriel, à Haussimont.

Victoires du paysage 2024, concours distinguant les projets français innovants. La promenade de Champagne est pensée comme un parcours pédagogique, composé de séquences mettant en valeur la diversité des paysages champenois. Chaque secteur évoque une facette du territoire, invitant à observer et apprécier les relations entre plantes, climat et sol. Au bout du parcours, on rejoint le parc des Latitudes, qui interroge l'adaptation des végétaux face aux évolutions

climatiques. Dans le même secteur, le Jardin sensoriel est aménagé autour des cinq sens. Autre parc à thème, le jardin de l'Europe, où chaque borne figure un pays, hommage à la fragile démocratie. Le gîte du Petit Jard, situé à Coolus non loin de Châlons-en-Champagne, constitue un point d'ancrage idéal. Installé dans une maison indépendante avec jardin, ce gîte confortable permet de rayonner vers les jardins châlonnais et les villages alentour.



Bagues à fleur de bois

À Châlons-en-Champagne, Nicolas Bouchet fabrique des bagues en bois, principalement des alliances, qui représentent près de 70 % de ses commandes. Il reçoit sur rendez-vous, dans son atelier, qui est bien plus qu'une boutique traditionnelle. Chaque anneau naît d'une fine feuille de bois assouplie à la vapeur, enroulée, puis tournée et polie à la main. Une trentaine d'essences passent sous ses doigts, du zébrano africain à l'ébène royal utilisé en lutherie. À la demande, il y incruste des pierres naturelles réduites en poudre, du crin de cheval ou même le sable d'un lieu symbolique, comme celui du terrain de jeu en Suisse, où s'était rencontré un couple dans son enfance. Certains de ses modèles associent deux bois contrastés ou intègrent une gravure discrète.



ALICE GONDONNEAU

Cheffe de rubrique maison

JOUER AVEC LES SAVEURS

Bientôt le clap de fin pour ce chou de Milan 'de Pontoise', qui se prête à toutes les associations : plats à base de poisson, de viande ou végétariens. Les pignons de pin, toastés ou non, apportent un petit parfum en plus qu'on adore de l'entrée jusqu'au dessert. Quant au fromage laguiole, sa pâte rehausse finement les gratins, mais elle se déguste aussi seule avec une compotée ou un chutney.

Et aussi...

Fromage laguiole

Originaire du plateau de l'Aubrac, ce fromage à pâte pressée est issu du lait cru et entier de vaches Aubrac et Simmental. De forme cylindrique, le laguiole pèse de 20 à 50 kg, sa croûte sèche vire du gris clair au brun ambré, tandis que sa pâte onctueuse fond sous la langue.



Pignon de pin

Contenue dans une coquille dure, cette graine ivoire et de forme oblongue se développe sous chaque écaille de cône de pin. Principalement récolté sur le pin parasol (*Pinus pinea*), le pignon est riche en lipides et en vitamine E. Il peut être consommé tel quel mais aussi pressé pour son huile.



POURTRAIT : F. MARRE/RUSTICA - CLICONTRE : V. QUÉANT/RUSTICA

Spécialité potagère du Val-d'Oise, cultivée dans la plaine de Cergy (95), le chou 'De Pontoise' est une variété très ancienne, issue des choux de Milan et cabus. Haut sur pied et de 60 cm de diamètre, il étire ses amples feuilles extérieures vert bleuté et finement cloquées. La pomme séduit par sa teinte pourpre, qui s'efface à la cuisson. Ses feuilles

fines, très tendres, ont une saveur douce un peu sucrée. Elles se préparent aussi bien crues en salade que cuites en potée. Riche en vitamines C et E, en potassium et en anti-oxydants, ce chou rustique très prisé par les chefs est mis en valeur lors de la finale du Championnat du monde de chou farci à Limoges, en Haute-Vienne.



P. COLIN/INTERTEL/SP

Millefeuille de chou aux deux saumons

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

- 20 feuilles de chou vert
- 10 g de beurre • 1/2 citron jaune
- 150 g de saumon fumé en tranches
- 300 g de saumon frais
- 25 cl de crème fraîche entière
- 20 brins de ciboulette • poivre • sel

• **Parez** les feuilles de chou en retirant la côte centrale à l'aide d'un couteau. Lavez-les à l'eau froide puis pochez-les 5 min dans un grand volume d'eau frémissante. Égouttez-les et étalez-les à plat dans une assiette. • **Découpez** des tranches de 2 cm d'épaisseur dans le morceau de saumon frais. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Beurrez** un moule à manqué, puis chemisez-le de feuilles de chou. • **Montez** le millefeuille en alternant tranches de saumon frais, feuilles de chou et saumon fumé jusqu'à épuisement des ingrédients. Poivrez au moulin, ne salez pas : le saumon fumé suffit à l'assaisonnement.

• **Enfournez** 30 min et laissez tiédir avant de démouler dans un plat. Ciselez finement la ciboulette, pressez le citron à l'aide d'un presse-agrume et mélangez-les dans un cul-de-poule avec la crème fraîche. • **Rectifiez** l'assaisonnement avec une pointe de sel et un tour de moulin à poivre. • **Servez** cette sauce sur le millefeuille.



Pour relever le plat, faites revenir une échalote ou un oignon jaune dans de l'huile d'olive ou de colza pimentée, puis incorporez-les dans la sauce à base de crème fraîche.

Ravioles au chou

Pour 2 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 min - Repos : 20 min

- 5 feuilles de chou vert
- 125 g de farine • 1 œuf
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 100 g de champignons de Paris • 2 cuill. à soupe de crème fraîche entière • 10 brins de ciboulette • sel • poivre

• **Mélangez** dans un saladier la farine avec une pincée de sel, l'œuf et 5 cl d'eau tiède. Pétrissez à la main ou au robot pâtissier jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène. • **Couvrez** et laissez reposer 20 min. Lavez et émincez le chou, puis taillez les champignons en brunoise. • **Faites-les** cuire à feu doux dans l'huile d'olive. Salez et poivrez. Puis, laissez tiédir. • **Étalez** la pâte sur une épaisseur de 3 mm et découpez des cercles de 7 cm de diamètre à l'aide d'un

emporte-pièce. Déposez une cuillerée de farce au centre de chaque cercle, repliez et pincez les bords pour former des ravioles.

• **Portez** à ébullition une casserole d'eau salée et pochez les ravioles 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Égouttez-les. • **Nappez-les** d'un filet de crème et parsemez-les de ciboulette ciselée avant de les servir.



AGENCE CRU/INTERTEL/SP

Biscuits aux pignons de pin

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

- 200 g de pignons de pin
- 200 g de farine
- 1 cuill. à café de levure chimique • 1 œuf
- 75 g de sucre semoule
- 75 g d'huile de tournesol
- 1 citron jaune non traité

• **Tamisez** la farine et la levure chimique dans un saladier. Zestez le citron et ajoutez-le dans le saladier avec le sucre, puis mélangez délicatement à l'aide d'une maryse. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Formez** un puits au centre et incorporez-y le jaune d'œuf et l'huile de tournesol. Mélangez d'abord à la spatule, puis travaillez délicatement à la main jusqu'à obtenir une pâte souple. • **Étalez** la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et incorporez-y la moitié des pignons en malaxant délicatement. Prélevez des portions de pâte et formez des boules régulières de 5 cm de diamètre. • **Roulez** chaque boule sur les pignons restants afin qu'ils adhèrent bien à la surface. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 15 min, jusqu'à ce que les pignons prennent une couleur dorée. • **Laissez** les biscuits refroidir sur la plaque avant de les décoller. • **Dégustez-les** accompagnés d'une boisson chaude.



SHUTTERSTOCK

Paupiettes de chou farci d'agneau

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min env.

- 12 feuilles de chou vert
- 300 g de riz basmati
- 600 g d'agneau haché
- 2 tranches de pain de mie
- 1 œuf • 2 échalotes
- 1 carotte • 1 cuill. à s. de lait
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 cuill. à s. d'huile d'olive
- 10 brins de persil • poivre • sel

• **Parez** les feuilles de chou. Ensuite, blanchissez-les 3 min dans une eau frémissante salée, passez-les sous une eau glacée. Égouttez-les et réservez-les. • **Pelez** les échalotes et la carotte. Ciselez les échalotes et détaillez la carotte en brunoise. • **Faites-les** suer dans une poêle avec 1 cuill. à s. d'huile d'olive, ajoutez l'agneau et faites revenir 10 min. • **Versez-les** dans un cul-de-poule avec le pain de mie préalablement trempé dans le lait,

le persil haché et l'œuf. Salez, poivrez et travaillez la farce. • **Déposez-en** une portion au centre de chaque feuille de chou et roulez fermement.

• **Nacrez** le riz avec le reste d'huile d'olive durant 5 min, couvrez d'eau et émiettez le bouillon.

• **Posez** les paupiettes sur le riz, couvrez et laissez étuver 25 min à feu doux.



CONSTANTIN/PHOTOCOUSINE

Cabillaud et crumble au fromage

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min env.

- 80 g de laguiole
- 80 g de pont-l'évêque
- 400 g de cabillaud en filets
- 25 g de beurre • 1 panais
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de noix de muscade moulue • 3 pommes de terre

- 2 cuill. à soupe de crème fraîche • 100 g de noisettes
- 100 g d'amandes
- 12 cl de lait entier
- 10 brins de ciboulette
- poivre • gros sel

• **Râpez** la laguiole. Pilez les amandes et les noisettes. Rassemblez-les avec le fromage et 20 g de beurre. Sablez du bout des doigts. • **Épluchez** et coupez le panais et les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée durant 15 min après ébullition.

Égouttez-les puis écrasez-les en purée. • **Ajoutez** la crème fraîche, le lait et la muscade. Salez, poivrez et incorporez la ciboulette ciselée. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

• **Faites mousser** le reste de beurre dans une poêle avec l'huile d'olive et saisissez le cabillaud 2 min par face, puis émiettez-le. • **Dressez** 4 verrines allant au four : purée, dès de pont-l'évêque, miettes de poisson et crumble.

• **Enfournez** 15 min, puis gratinez 3 min sous le gril.



PHOTO STYLING ET RECETTE A. HEROUEDAN/ONIEL/SP



SHUTTERSTOCK

Choux farcis aux champignons de Paris

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 40 min env.

- 8 feuilles de chou vert
- 250 g de champignons de Paris
- 80 g de tomates séchées
- 120 g de riz complet
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuill. à café de thym séché
- sel • poivre

• **Faites cuire** le riz. Plongez les feuilles de chou dans une eau frémissante salée pour les blanchir durant 5 min. Égouttez-les et réservez-les dans une assiette. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Pelez** et ciselez finement l'oignon et les gousses d'ail. Détaillez les champignons en fines lamelles. • **Faites suer** 5 min l'oignon dans une sauteuse sur feu doux avec l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, puis les champignons et laissez-les rendre leur eau. • **Incorporez** les tomates séchées finement taillées, le riz et le thym. Rectifiez l'assaisonnement, puis laissez mijoter 5 min. Déposez une quenelle de farce au centre de chaque feuille de chou, rabattez les côtés et roulez fermement. • **Déposez** les choux farcis dans un plat allant au four, garnissez du reste de farce et enfournez 20 min. • **Servez** bien chaud.

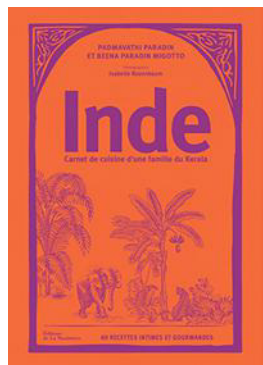


Escortez ces choux farcis d'une mayonnaise épicée. Mélangez 4 cuill. à s. de mayonnaise avec 1 cuill. à s. de sauce sriracha, 1 trait de jus de citron vert et une pincée de sel.



LU POUR VOUS

Au Kerala (au sud-ouest de l'Inde), la cuisine parfumée de noix de coco et d'épices se transmet de mère en fille. Beena, aux côtés de sa mère Padmavathi et des femmes de sa famille, partage des classiques comme les currys et masala, mais aussi des spécialités d'autres régions d'Inde, tels les naans. Viandes, riz, légumes, poissons, boissons composent ce voyage culinaire et culturel au cœur de cette famille indienne. **Inde, À la découverte de la cuisine du Kerala**, de B. Paradin et P. Paradin, éditions de la Martinière, 224 p., 25,90 €.



EDITIONS DE LA MARTINIÈRE/SP



Ma sélection pour accompagner vos plats

ANTOINE, NOTRE SOMMELIER

membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec
Avenue des vins



Romain Duverney, Vibrato Crozes-Hermitage 2022, AOC crozes-hermitage, Rhône

Ce vin séduit par son bouquet expressif de cerise et cassis, relevé d'une nuance d'eucalyptus et de notes de fruits rouges et noirs qui apportent relief et profondeur. La bouche est fraîche et équilibrée et les tanins souples soutiennent l'ensemble et mènent à une finale ample et harmonieuse.

Accord : accompagnez-le de viandes rouges grillées, paupiettes de chou farci d'agneau, ravioles au chou ou fromages affinés.

Cépage : 100 % syrah. **Prix : 20 €**



Domaine Ostertag-Hurlimann, Empreinte de schiste 2024, AOC alsace pinot-gris, Alsace

Sa robe jaune dorée éclatante révèle puissance et opulence. L'acidité s'efface derrière l'alcool, le sucre résiduel apportant fraîcheur et rondeur. En bouche, son volume généreux et sa texture souple séduisent. Les arômes évoquent fruits blancs et exotiques, miel et réglisse, offrant un style gourmand et élégant.

Accord : mariez-le à une choucroute, un baeckeffe, des fruits de mer, un cabillaud et son crumble au fromage.

Cépage : 100 % pinot gris. **Prix : 12,50 € env.**

EN CUISINE cette semaine

L'actu gourmande

OFFREZ-LEUR UNE SECONDE VIE !

Tordue mais goûteuse : telle est la promesse de PimpUp. Cette start-up française valorise les fruits et légumes hors calibres, trop petits, trop gros ou simplement imparfaits. "Contrairement à d'autres lots antigaspi, nous proposons des paniers entre 10 et 25 €, composés de produits frais de saison issus de producteurs locaux, avec la possibilité de les choisir", explique Manon Pagnucco, cofondatrice de PimpUp. Ils sont ensuite livrés en point relais.

C'est nouveau !



YAOURT EN BRIQUE

Dosez ce yaourt brassé parfumé à la pêche (fraise, vanille ou nature) selon vos envies. Du petit déjeuner au dessert, accompagnez-le de céréales ou de fruits.

Yoplait. Yaourt brassé, brique de 750 g, 2 € env.



POIVRE DU BOUCHER

Frais et épicé, cet assemblage de poivres rares, de baies, d'aromates, de piment basque et de fleur de sel sublime les viandes rouges et blanches, les légumes, marinades et les beurres.

Terre exotique. Boîte de 55 g, 8,50 € env.

HUILE DE CHIA

Cette huile vierge de graines de chia du Pérou, 100 % pure, est obtenue par première pression à froid. Elle est issue de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Ethiquable. Flacon de 50 ml, 10 € env.



CROZETS AU SARRASIN

Semoule de blé dur, farines de blé tendre et de sarrasin (17 %), œufs de plein air et sel composent ces crozets, hérités du savoir-faire savoyard et fabriqués à Chambéry (73).

Alpina. Crozets, paquet 400 g, 4 € env.



PLAQUES ROSES ET CARTE GRISE

Depuis le 1^{er} janvier 2026, des plaques d'immatriculation à fond rose sont apparues sur les routes françaises. Elles concernent les immatriculations provisoires en attente de carte grise définitive, les véhicules utilisés par les professionnels pour des essais routiers et ceux importés. Leur date de fin de validité est inscrite à droite de la plaque et peut être prolongée de deux mois selon la durée du certificat provisoire d'immatriculation. Chaque année, plus de 400 000 véhicules sont concernés. La couleur rose permet aux forces de l'ordre de les identifier facilement et de limiter les fraudes liées à ces immatriculations.



REVENU FISCAL ET LOYER MODÉRÉ

L'attribution d'un logement social dépend de la composition du foyer, de la localisation du bien ainsi que des revenus fiscaux de référence. Pour un HLM traditionnel, les plafonds annuels sont, hors région parisienne, de 23 403 € pour une personne seule et de 31 254 € pour un couple. Ils atteignent 30 424 € et 40 630 € en zone tendue. Ces montants, réévalués régulièrement, varient aussi selon le type de financement (PLAI, PLUS, PLS).



Choisissez des codes différents et complexes.

DES MOTS DE PASSE aux bons caractères

Majuscules, chiffres, longueur..., sécurisez vos comptes en ligne (banque, messagerie, etc.) avec des mots de passe robustes.

Pour vos différents services en ligne, n'utilisez jamais le même mot de passe. Ne choisissez pas non plus un code basé sur une information personnelle, car elle peut être retrouvée par un cybercriminel (date de naissance, prénom d'un enfant, etc.). Pour être solide, votre mot de passe doit être complexe. Le service de lutte contre la cybermalveillance du Gouvernement

conseille d'utiliser les premières lettres d'une phrase : par exemple, "Un tiens vaut mieux que deux tu l'auras" donne "ltvmQ2tl'A".

Top secret !

Il y a aussi la méthode phonétique : "J'ai acheté huit CD pour cent euros cet après-midi" donne "ght8CD%E7am". Ou bien inventez votre propre technique secrète ! Votre adresse de messagerie est

particulièrement sensible, car elle est associée à un grand nombre de services en ligne (banques, commerces, etc.) : elle doit avoir un mot de passe très solide, car si elle est piratée, vos autres comptes pourront l'être aussi. Il existe des "gestionnaires de mots de passe" chargés du stockage, le logiciel gratuit KeePassXC par exemple, mais il faut être à l'aise en informatique pour s'en servir.

Haies en coupe réglée

Depuis le mois de mars, l'État déploie peu à peu le "guichet unique de la haie", un portail national dédié aux travaux sur haies et alignements d'arbres. Il propose aux collectivités, agriculteurs, particuliers, etc., un simulateur anonyme permettant d'anticiper les règles de protection, les périodes d'interdiction et les obligations de replantation selon la nature des travaux et le lieu. Il sert aussi de plateforme de dépôt des demandes d'autorisation, devenue

la référence pour tout projet d'arrachage ou de déplacement. La destruction n'est désormais possible qu'en démontrant l'absence d'alternative, la réduction maximale des effets sur l'environnement et une compensation précise, encadrée sur plusieurs années. Cette simplification numérique inquiète toutefois les défenseurs de la nature, qui redoutent qu'un accès plus fluide aux dérogations fragilise encore le maillage de haies bocagères.

Persil Plat Lion



RÉSISTANCE
mildiou

Robuste et aromatique, le **Persil Plat Lion**, dans le type Géant d'Italie, transforme vos plats en une explosion de saveurs et de fraîcheur ! Ses grandes feuilles vert foncé, lisses et finement découpées, se démarquent par **leur goût intense et parfumé**. Facile à cultiver, en pleine terre, en pot ou en jardinière sur un balcon, il **pousse rapidement** en touffe érigée et **résiste très bien au mildiou**. Il se sème de février à septembre et permet des récoltes généreuses d'avril à novembre. Demandant **très peu d'entretien**, il apprécie les sols frais, légers, riches et bien drainés. **Ses feuilles embaument** dès le moindre froissement et enrichissent les persillades, les sauces, les légumes et les plats de viande ou de poisson. **Riche en vitamines A et C, oligo-éléments et minéraux**, il est un très bon allié pour détoxifier le corps.

Penne au pesto de persil et noix

Pour 2 personnes

Préparation : 10min

Cuisson : 10min env.

- 1 bouquet de **Persil Plat Lion**
- 200 g de penne • 1 gousse d'ail
- 30 g de noix • 20 g de parmesan râpé
- huile d'olive • sel de Guérande
- poivre du moulin

• **Faites** cuire les penne dans un grand volume d'eau bouillante salée, selon les indications du paquet. • **Pelez** et hachez la gousse d'ail, puis mixez-la avec le Persil Plat Lion, les noix, le parmesan et 3 cuill. à s. d'huile d'olive pour obtenir un pesto. • **Salez** et poivrez. • **Égouttez** les pâtes en conservant une petite louche d'eau de cuisson. • **Enrobez** les penne de pesto en ajoutant l'eau de cuisson afin de lier la sauce. • **Servez** aussitôt.



Pain à la persillade

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Repos : 1 h 30

Cuisson : 30 min

- 8 brins de **Persil Plat Lion** • sel
- 450 g de farine • 50 g de beurre
- 10 g de levure de boulanger
- 1 gousse d'ail • 100 g d'emmental

• **Délaissez** la levure et le miel dans 25 cl d'eau tiède, mélangez avec la farine et une pincée de sel. • **Pétrissez** durant 10 min. • **Laissez lever** 1 h jusqu'à ce que la pâte double de volume. • **Préchauffez** votre four à 200 °C (th. 6-7). • **Pelez** et hachez l'ail, émincez le Persil Plat Lion et râpez l'emmental, mélangez-les avec le beurre pommade. • **Dégazez** et étalez la pâte au rouleau, puis badigeonnez-la de persillade. • **Roulez** la pâte dans le sens de la longueur sur une léchefrite, coupez aux ¾ tous les 4 cm, décalez une tranche sur deux et laissez reposer 30 min. • **Enfournez** 25 min.

Bruschetta de champignons au pesto de persil

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min env.

- 1 botte de **Persil Plat Lion** • 1/2 baguette de pain
- 100 g de champignons de Paris • huile d'olive • 1 gousse d'ail
- 8 g de parmesan râpé • 4 noix • sel de Guérande • poivre du moulin

• **Coupez** la baguette en deux, puis tranchez chaque moitié. • **Passez-les** au grille-pain. • **Émincez** finement les champignons. • **Faites-les** revenir 5 min dans une poêle chaude, arrosez d'un filet d'huile d'olive et laissez sauter 10 min supplémentaires. • **Assaisonnez** de sel et de poivre. • **Pelez** et hachez la gousse d'ail. • **Mixez** le Persil Plat Lion, l'ail, un filet d'huile d'olive, 5 g de parmesan et les noix pour obtenir un pesto bien lisse. • **Tartinez** le pain grillé de pesto, dressez les champignons et terminez avec le reste de parmesan.



Moustique tigre, vecteur du chikungunya.



SANG NEUF POUR LE CHIKUNGUNYA

Santé Publique France a dressé un nouveau bilan du nombre de contaminations au chikungunya dans l'Hexagone : 729 cas ont été comptabilisés en 2025 (dont 480 l'été dernier, voir *Rustica* n° 2912, p. 4). Une nouvelle région est concernée par ces infections contractées sur place, et non importées : le Centre-Val de Loire s'ajoute à la Bourgogne-Franche-Comté, au Grand Est et à la Nouvelle-Aquitaine. Plus que jamais, éliminez toute eau stagnante au jardin !

DRAINAGES AU GENÉVRIER

Confectionnez une huile de massage drainante au genévrier. Dans un bol, mélangez 50 ml d'huile végétale de macadamia avec 15 gouttes d'huile essentielle (HE) de genévrier commun (*Juniperus communis*). Massez les zones concernées par mouvements ascendants et profonds pendant 10 min. Drainante, l'HE de genévrier s'utilise pour atténuer l'aspect peau d'orange et favoriser l'élimination de l'eau. À utiliser trois fois par semaine pendant un mois.

LES COTON-TIGE font la sourde oreille

Ennemis de nos conduits et polluants, ces bâtonnets n'ont plus leur place dans nos oreilles, qu'il convient de nettoyer moins mais mieux.

Les fibres de coton peuvent aller se nicher au fond du conduit auditif.



Dangereux pour l'environnement (pollution des cours d'eau, ingestion par la faune), les Coton-Tige en plastique sont interdits à la vente depuis

2020 et remplacés par des bâtonnets en papier ou en bambou, plus facilement dégradables. Ceux-ci ne doivent pourtant pas être utilisés pour se nettoyer les oreilles. Selon

la Société française d'ORL, ils poussent en effet le cérumen vers le fond du conduit, favorisent bouchons, irritations, otites externes, et peuvent même perforer le tympan en cas de faux mouvement !

Bouchon salubre

Le cérumen joue un rôle protecteur essentiel : légèrement antiseptique, il piège poussières, peaux mortes et bactéries, puis les entraîne naturellement vers l'extérieur. L'oreille est, de fait, un organe autonettoyant. Par souci esthétique, seul le cérumen visible à l'entrée devrait être retiré. Mieux vaut se limiter au pavillon et à l'orifice, avec un coin de serviette ou un mouchoir, sans jamais pénétrer dans le conduit. Quant aux Coton-Tige en papier ou bambou, ils servent à corriger un trait de maquillage, dépeussier les recoins d'un clavier d'ordinateur ou encore nettoyer de petits objets délicats.

Saule guérisseur

Le saule blanc est une essence précieuse pour les jardiniers qui préparent une eau de bouturage (voir *Rustica* n° 2907, dossier p. 20). C'est aussi une plante médicinale de grande valeur : son écorce est en effet riche en salicyline, principe actif de l'aspirine. En pratique, coupez des branches de moins de 2 cm de diamètre, détachez l'écorce et faites-la ensuite sécher en tronçons de 2 à 3 cm. En cas d'état fébrile, de rhumatismes ou de maux de tête, préparez une décoction à raison d'environ 30 g par litre, à laisser bouillir pendant une dizaine de minutes.



Abonnez-vous à Rustica

Chaque semaine, tous nos conseils pour semer, planter et cultiver votre jardin au fil des saisons.



EN CADEAU 2 HORS-SÉRIES



VALEUR 4,90€

VALEUR 5,90€

Semez, plantez, récoltez aux meilleurs moments avec Rustica pour un jardinage sain, économique et une vie 100% au naturel.
1 an - 48 numéros

Découvrez 2 hors-séries incontournables pour cultiver, entretenir votre potager en profitant du savoir-faire de nos experts. De quoi être accompagné tout au long de l'année !

Abonnement 1 an + 2 Hors-Séries

89,90 €
au lieu de 175,40€* en kiosque

Soit plus de
48%
de réduction



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



0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRU2937T**



Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2937**

☐ **Oui, je m'abonne**
1 an à Rustica

89,90 €

au lieu de 175,40€* en kiosque
soit plus de **48% de réduction**

Je recevrai Rustica pendant 1 an (48 numéros dont 4 numéros doubles et 14 carnets thématiques)

et 2 hors-séries Rustica et Rustica Pratique

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica SA**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/ABORU2937**
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

E - mail :

POUR ACCÉDER À LA VERSION NUMÉRIQUE INCLUSE DANS VOTRE ABONNEMENT, renseignez votre e-mail ci-dessous :

☐ **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



Frais de port offerts en France métropolitaine



Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment

Offre valable jusqu'au 30/09/2026 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. Réception des cadeaux dans un délai de 6 semaines environ. *175,40€ = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica. 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



Gwenaël Lhuissier, dans sa ferme sarthoise, a sélectionné des races locales durant sept ans pour reconstituer la lignée.

POULE NOIRE DU MANS, une volaille vaille que vaille

Disparue des fermes, cette race rustique a été sauvée de l'oubli grâce à des éleveurs sarthois. Elle retrouve peu à peu bocages, jardins et tables familiales. ❖ FRANCK SCHMITT

Dans les parcours herbeux, les silhouettes sombres fouillent le sol humide... À Mézières-sur-Ponthouin, dans la Sarthe, Gwenaël Lhuissier consacre ses journées à une volaille presque effacée des mémoires rurales : la poule noire du Mans. Depuis plus de douze ans, il rassemble des sujets, échange avec d'autres éleveurs et remet en circulation cette race locale qui avait frôlé la disparition.

La volaille mancelle impressionne par son gabarit. Le coq atteint souvent 4 kg, la poule,

3 kg. Robe noir ébène, œufs au blanc éclatant, yeux orangés pétillants, crête frisée dressée en pointe vers l'arrière et oreillons blancs lumineux créent un contraste reconnaissable. Cousine régionale de la célèbre poule La Flèche, elle n'a pourtant pas bénéficié de la même continuité d'élevage. Les guerres, puis l'essor des souches industrielles rapides à engraisser, l'ont boutée hors des fermes.

La survie actuelle doit beaucoup au travail conduit, en 1985, par M. Dam's, un vétérinaire qui reconstitua une

population viable à partir de races proches, vite homologuée par la commission des standards de la Société centrale d'aviculture de France.

Lignées fidèles

Après sa disparition, plusieurs amateurs ont maintenu des lignées distinctes pour empêcher la consanguinité. En 2005, des éleveurs sarthois fondent l'Association pour la promotion et valorisation de la poule Le Mans (APVPM), afin de structurer la sauvegarde et d'élargir le cheptel. Gwenaël Lhuissier

rejoint cette dynamique et crée en 2014 la ferme de la Poule noire. Il achète des terres, installe des enclos et des abris : environ cinq cents volailles naissent désormais chaque année sans traitement médicamenteux systématique. Les animaux reçoivent céréales locales, herbe, insectes et évoluent sur des parcours ombragés plantés de sureaux ou de pommiers anciens. La rusticité reste l'objectif premier. La souche actuelle résulte de sept années de sélection, notamment par croisements

avec la race La Flèche et la Coucou de Rennes. Chaque génération est observée : crête, couleur, vitalité, croissance.

Incubation de saison

Les reproducteurs sont répartis en trois parcs, un coq renouvelé tous les trois ans pour une dizaine de poules. *"Je suis le rythme des saisons"*, explique l'éleveur, qui lance ses incubations au printemps afin de ne pas trop chauffer les poussins. Les derniers mois, une pâtée d'orge et de sarrasin trempée dans du lait cru complète l'alimentation. La chair gagne en finesse tandis que les volailles terminent leur croissance en plein air. Après six mois, les poules quittent la ferme pour rejoindre des particuliers, mais aussi des tables réputées. L'objectif de Gwenaél Lhuissier est clair : faire redécouvrir cette poule aux chefs et remettre cette race locale au menu des grandes maisons, tels le restaurant Guy Savoy-La Monnaie de Paris (75), le Plaza Athénée (75) ou chez plusieurs artisans volailliers. Son prix au kilo dépasse celui des poulardes de Bresse, reflet d'une production qui reste saisonnière et limitée. Diversité génétique, adaptation aux élevages extensifs,

intérêt pour l'autonomie alimentaire locale : autant d'enjeux redevenus centraux. Face aux crises sanitaires et climatiques, conserver des races rustiques constitue une assurance pour l'avenir des basses-cours familiales comme pour les filières artisanales régionales.

Œufs à échanger

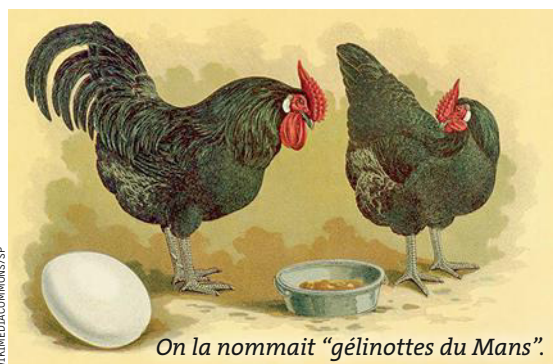
Dans les jardins de particuliers, la race retrouve aussi une place. Son aptitude à la marche limite son embonpoint, sa résistance aux variations climatiques rassure les éleveurs amateurs, et sa ponte régulière convient aux familles recherchant l'autonomie. Plusieurs conservatoires régionaux travaillent désormais à sécuriser les échanges d'œufs fécondés. Les effectifs restent modestes, la sélection demande du temps, et la transmission des savoir-faire repose souvent sur quelques passionnés. Les jeunes éleveurs sont encouragés à conserver plusieurs lignées, à échanger des reproducteurs et à privilégier des élevages extensifs respectueux des cycles naturels. La poule noire du Mans devient ainsi un outil pédagogique pour parler biodiversité domestique.



É. GUILLORET/BIOSPHOTO

À TRAVERS LES SIÈCLES

La poule noire du Mans apparaît dans les écrits agricoles dès le ^{xvi}^e siècle. Elle est mentionnée comme volaille de prestige dans des archives mancelles et a inspiré des récits et fables populaires au fil des siècles, y compris chez Jean de La Fontaine et Racine, soulignant son ancrage culturel régional. Au ^{xvii}^e siècle, la race atteint son apogée et rivalise avec sa cousine, la poule de Bresse. Olivier de Serres la mentionne dès 1600 dans *Le Théâtre de l'agriculture et mesnage des champs*. Il y préconise son "empastement (engraissement) duquel on se sert en plusieurs endroits, célébrés par ce royaume pour telle espèce de mesnage". La volaille est si prisée qu'on la transporte jusqu'aux rôtissoires parisiennes et qu'elle figure au menu des repas royaux ou présidentiels. Elle reste courante dans les basses-cours du Centre-Ouest jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, avant de presque disparaître en raison des croisements modernes au milieu du ^{xx}^e siècle. En 2018, certaines institutions comme le château de Versailles (78) ont accueilli des spécimens dans leur poulailler.



WIKIMÉDIA COMMONS/SP



C. HOCHET/RUSTICA/L'ARCHE DE LA NATURE



F. MARRE/RUSTICA

**JÉRÔME
VERROUST**

Chef de service
Actualités, Animaux...

Le Cantal se révèle
par ses balades patrimoniales,
historiques et connectées,
ses délicieux escargots persillés
et ses burons retrouvés.



LA COQUILLE DE MASSIAC/SP

ESCARGOTS DE MASSIAC

Créée en 1999 à Massiac, La Coquille de Massiac élève au cœur du Cantal 200 000 escargots, dits gros-gris. Dans des parcs extérieurs, ils sont nourris de végétaux locaux, dans le respect du bien-être animal. Tradition auvergnate et cuisine inventive s'y rencontrent, dans une démarche agroécologique tournée vers les circuits courts locaux. Les recettes sont cuisinées sur place, où beurrés persillés, farces et croûtes rappellent les préparations familiales cantaliennes. Venez y déguster les classiques coquilles au beurre d'ail ou partager à l'apéritif des escargotines à tartiner.



La fontaine d'Albepierre-Bredons, classée Monument historique.

G. LABRET/PHOTONOSTOP

DANS LE CANTAL clics sur le patrimoine

Des balades numériques invitent à redécouvrir, à travers les fours, lavoirs ou croix, la mémoire rurale et les paysages vivants d'hier.

Dans les hautes terres du Cantal, le paysage se lit aussi dans la pierre... Fontaines à auge, croix de chemin, fours banals, lavoirs à colonnes dessinent un maillage discret qu'un vaste programme, engagé depuis 2020, s'emploie à sauvegarder: 64 ouvrages du "petit patrimoine" restaurés sur 24 communes, pour un budget d'environ un million d'euros. Porté par

Hautes-Terres communauté, le chantier recrée des lieux de sociabilité, offre du travail à des artisans spécialisés et consolide l'attrait touristique du territoire.

Jeux de piste

Trois balades connectées, à suivre sur smartphone et baptisées Baludik, invitent à la découverte. Entre Murat et le puy Mary, l'eau des fontaines narre l'implantation

des hameaux; de Joursac à Chalinargues, les fours et lavoirs dessinent la vie quotidienne d'hier; de Saint-Poncy à Celoux, croix de chemin et murets guident le regard. Ces itinéraires mêlent jeux d'énigme, anecdotes historiques et observations du paysage, sans imposer un rythme de visite: à chacun de s'arrêter devant une pierre usée, de lire un panneau, d'imaginer les gestes d'autrefois.

Sur le sentier des burons



C. LEHNAFF/PHOTONOSTOP

Buron sur le plateau de Trizac.

Bâti loin des villages, les burons abritaient en estive des familles vivant pendant six mois avec leurs troupeaux dans un confort rustique. Souvent désertés, certains deviennent aujourd'hui gîtes ou auberges. Entre 2023 et 2024, l'opération "Repaires – Sur les traces des burons du Cantal" a donné une seconde vie à quatre d'entre eux, tandis que deux autres ont été mis en valeur. Des randonnées balisées invitent à la découverte sensorielle de ce paysage pastoral, tout en soulignant l'enjeu de transmission des savoir-faire anciens.

Petites annonces Rustica

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

Recherche à acheter un **terrain boisé** dans l'ouest de la normandie
Tél. : 06.98.27.34.96

46 Lot loue 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

65 Lourdes 5 km.
Loue gîte pour 2/4 personnes. Petit village calme. Parking, jardin, vue imprenable Sept à juin : 300 € la semaine Juillet-août : 360 € la semaine. Tél : 0630114086

Perigord vert : Loue à partir du 1er mars 2026 petit studio tout confort pour 1 ou 2 personne à 2 km d'un lac avec pêche et à proximité d'une ferme animalière. Animaux acceptés : 350 € la semaine.
Port. : 06.38.46.30.74
Tél. 05.53.52.33.99

Komat
Serre de jardin



Serres tunnels
Serre en verre et polycarbonate
Accessoires de serre- Volières
CATALOGUES GRATUITS

38 av. F. Mitterrand - RU - BP 10015
59494 PETITE FORET
Tél : 03 27 42 96 95 -
mail : contact@komat.fr

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.

Sud Aveyron, loue gîte max. 3 adultes+2 enfants.
accès pmr.neuf, tout confort, nature, calme, plein air, patrimoine
<https://loustaldejeanlou.fr>

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

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

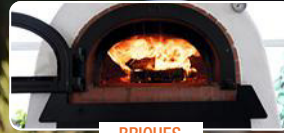
Achète pièces de 5 F, 10 F, 20 F, 50 F, 100 F or ou argent. Tél. : 06 10 12 25 12.

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

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

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

FABRICATION FRANÇAISE



BRIQUES



ou DESIGN

FOURS À BOIS TRADITIONNELS

GARANTIS
jusqu'à 20 ans



FOUR GRAND-MÈRE

Partagez des moments conviviaux en famille et entre amis !

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

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 !



HUBERT FONTAINE vous répond

Érable du Japon râblé

"Nous sommes au désespoir. Pourquoi le tronc de notre érable du Japon, dont nous vous envoyons la photo, âgé de dix ans, grossit sans grandir ?" Patrick D. (courriel)

La pousse d'un érable du Japon (*Acer japonicum*) est naturellement lente. En pleine terre, avec l'âge, son tronc s'épaissit plus vite qu'il ne s'élève. En pot, ce phénomène est accentué, car les racines sont confinées, ce qui limite son développement en hauteur. L'arbre, plutôt que de se dresser, consolide sa structure. Ce port horizontal, parfois retombant, fait aussi son charme. Pour

l'inciter à prendre de la hauteur, pratiquez une taille de formation en supprimant quelques branches basses et raccourcissez un peu les rameaux latéraux afin de favoriser la pousse verticale. Apportez, dès à présent, un engrais équilibré, un peu plus riche en azote, toujours sur un substrat humidifié. Arrosez, de préférence à l'eau de pluie (plus douce), et surfacez avec du compost bien mûr.



**ÉRIC
COSTAN**
vous répond



Calamondin, décoratif et comestible

"Il y a sept ans, j'ai planté un calamondin et je me demande si ses fruits sont, à présent, comestibles ?" Angelo (internaute)

Comme tous les agrumes, le calamondin (*Citrus madurensis*) est comestible. Il est apprécié pour son goût bien acidulé et légèrement amer. Il peut être consommé entier, avec sa peau fine et parfumée. Cru, il s'utilise en rondelles dans des salades, des desserts ou des boissons souvent accompagnés de sucre ou de miel pour adoucir son acidité. Côté cuisine, il est particulièrement adapté à la

confection de confitures et marmelades, car son écorce apporte beaucoup d'arômes. Il parfume aussi les pâtisseries, comme les cakes ou les tartes, ainsi que des sauces pour les poissons et les viandes blanches. Il est conseillé de vite transformer les fruits car, une fois cueillis, ils se conservent peu. Jus et zeste se congèlent très bien. Enfin, la saveur des fruits évolue sur plusieurs mois.

L'EAU DU POTHOS

"Où trouver de l'eau non calcaire pour arroser mon pothos ?"

Pierre-Emmanuel B. (Courriel)

Privilégiez l'eau de pluie, bien adaptée aux plantes vertes. Une cuvette placée sur le balcon ou un récupérateur sous la gouttière suffit à la recueillir. Vous pouvez aussi utiliser de l'eau déminéralisée ou laisser reposer celle du robinet 24 h et, pour limiter le calcaire, ajouter quelques gouttes de citron. Enfin, employez celle issue du dégivrage du congélateur. Ainsi collectée, l'eau servira aux arrosages par pulvérisation des feuilles de toutes vos plantes vertes qui resteront alors brillantes. **HF**



Couverture du sol

“On m’a conseillé de bâcher les surfaces non cultivées de mon potager. Quel avantage y a-t-il à le faire actuellement ?” Robain F., Bar-sur-Aube (10)

Au printemps, une pratique consiste à réchauffer les sols récemment travaillés en utilisant une bâche sombre ou même transparente (photo).

Occulter le sol avec une bâche ou une toile entre deux cultures reste une pratique courante.

Cela permet, surtout, de limiter la pousse des mauvaises herbes en bloquant la lumière. La bâche protège la terre également contre le vent, le lessivage des nutriments et le tassement par la pluie.

L’humidité et la vie du sol sont préservées. Attention à ne pas laisser cette couverture en place trop longtemps ! Si la

zone n’est pas remise en culture au cours de la saison suivante, le sol peut s’appauvrir. Le film en plastique vieillit mal, se fragmente et charge le sol de microparticules. Préférez-lui des paillages à base de végétaux. **ÉC**



PATRICIA KADIJEVIC
vous répond

REJETS DE LAURIER-SAUCE

“Que faire des rejets de laurier-sauce que je trouve dans mon jardin ?” Chantal L., Brigueuil (16)

Vous pouvez récolter les rejets de laurier-sauce (*Laurus nobilis*) qui poussent au pied du plant principal en veillant à bien prélever une section avec racines. Replantez-les dans un mélange léger en pot ou directement en pleine terre, à exposition lumineuse et abritée. Arrosez régulièrement pour favoriser l’enracinement. Les rejets non souhaités peuvent être coupés à la base pour limiter la concurrence et garder la forme de l’arbuste. Ces plants fourniront des feuilles aromatiques pour la cuisine.



TOMATES EN ATTENTE

“J’ai repoté une fois mes plants de tomates, que dois-je faire ensuite avant de les mettre au jardin ?” Sophie A., Domats (89)

Cela dépend du temps qui vous sépare de leur mise en terre et du volume des pots utilisés ! Les racines remplissent rapidement les petits modèles et le manque de nutriment fragilise les plants. En général, les tomates, même étolées, repartent, mais leur rétablissement prend du temps et retarde d’autant l’heure des premières récoltes. Sachez que les tomates tolèrent parfaitement des repotages successifs. Posez la motte au fond du pot et recouvrez de terre le collet et la partie duveteuse du plant. **ÉC**

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**



Jean-Michel R.
Avrillé (85)

"J'ai construit cet abri à insectes avec des palettes non traitées, issues de ma serre. Le toit est protégé par des ardoises et l'intérieur est garni de bois ramassé en forêt, de pots en terre cuite et de paille."

INSTANTANÉS de jardin

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

Joseph G.
Montaigu (85)



"Je vous présente ce superbe agave, qui s'est décidé à fleurir après 42 ans. Mais ses belles fleurs jaunes, qui devaient être le paradis des abeilles, se sont vite retrouvées envahies de frelons communs et asiatiques !"

LA SEMAINE PROCHAINE

DANS *Rustica* N° 2938 DU 17 AU 23 AVRIL 2026



NICOLA STOCKENGAFF PHOTOS

Dossier

TOUR DU MONDE DES BASILICS

Plante aromatique tropicale, le basilic s'invite au potager en été. Sa culture n'a rien de difficile grâce au semis en bac, qui permet d'obtenir un grand nombre de plants. Et côté cuisine, il nous emporte en Provence, en Italie avant le grand départ vers l'Asie : *épicé, sacré, c'est la panacée !*

ET AUSSI...

TRADITION CULINAIRE

La fougasse
d'Aigues-Mortes

EN CUISINE

Le poireau crayon

VIE PRATIQUE

Retour de la consigne

BIEN-ÊTRE

Deux applications
numériques sportives

ANIMAUX

Laisse obligatoire

TERROIR

L'Aveyron

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je sème des haricots, des panais et des fenouils

Je plante des capucines # FRUITS # Je maîtrise le

greffage en couronne # J'éclaircis l'amandier # ARBRES

& ARBUSTES # Je piège la pyrale # J'installe le pérovskia

POUR TOUT TROUVER

À FAIRE AU JARDIN
CETTE SEMAINE

Acajou de Chine

'Flamingo':

Promesse de fleurs, 23, route du Fresnel, 59116 Houplines.
Tél.: 03 61 76 08 10

ou www.promessedefleurs.com

Pivoine 'Bouquet Perfect':

Pivoines Rivière, 334, chemin des Pivoines, La Plaine, 26400 Crest. Tél.: 04 75 25 44 85
ou www.pivoinesriviere.com

Laitues 'Sucrine',

'Blonde maraîchère',

'Rouge grenobloise'

et 'Reine des glaces':

La Bonne Graine, 36, rue de la Boulaie, Tigné, 49540 Lys-Haut-Layon. Tél.: 02 41 51 79 93
ou www.labonnegraine.com

Laitues 'Sucrine',

'Rouge grenobloise'

et 'Reine des glaces';

choux-fleurs 'Flora Blanca',

'Verde di Macerata'

et 'Violet de Sicile':

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

Choux-fleurs 'Flora Blanca',

'Géant d'automne Primus',

'Igloo', 'Merveille de toutes

saisons', 'Nautilus', 'Sérac':

Graines Baumaux,

88503 Mirecourt Cedex.

Tél.: 03 29 43 00 00 ou

www.graines-baumaux.fr

Choux-fleurs 'Parnac',

'Merveille de toutes

saisons' et 'Sérac':

Sanrival Jardin, 793, rue Augustin-Bay, 59690 Vieux-Condé. Tél.: 03 27 21 38 50
ou www.sanrivaljardin.com

Gainier du Canada 'Merlot':

Le Châtel des vivaces,

18, rue du Portail,

45300 Givraines.

Tél.: 02 38 34 20 97 ou

www.le-chatel-des-vivaces.com

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

DOSSIER

DAHLIAS

'Bright Eyes':

Ferme de Sainte Marthe,

voir ci-contre.

Dahlia de Merck

(D merckii),

'Hollyhill Spiderwoman'

et 'Cornel Bronze':

Cool Plants, Argenta

van Vlaanderenstraat, 27,

8310 Brugge (Belgique).

Tél.: (00 32) 50 68 43 58

ou <https://coolplants.com/fr>

'Cornel Bronze',

'Gryson's Yellow Spider',

'Bright Eyes', 'Honka',

'Hollyhill Spiderwoman',

'Mexican Black' et

'Myrtle's Folly':

Promesse de fleurs,

voir ci-contre.

De Merck, 'Myrtle's Folly':

Willemse France, 6, rue des

Forts, 59960 Neuville-en-Ferrain.

Tél. 0 892 70 02 05

ou www.willemsefrance.fr

'Giraffe':

Le Jardin du pic-vert,

26, Carrière-Dorée,

59310 Orchies. Tél.: 03 20 59 49 74

ou www.jardindupicvert.com

'Honka':

Graines Baumaux, voir ci-contre.

Pépinières Jacques Briant,

Vepex Jacques-Briant,

49486 Saint-Sylvain-d'Anjou,

Cedex 9. Tél.: 0 892 16 49 49

ou www.jacques-briant.fr

Pompon 'Toupie':

L'Épicerie du jardin, 12 bis,

rue d'En-Bas, 80500 Becquigny.

Tél.: 01 53 86 96 38. Courriel:

contact@lepiceriedujardin.com

ou www.lepiceriedujardin.com

LES BONS

MARIAGES

Agapanthe, bleuët,

scabieuse, monarde:

Lepage vivaces, chemin

du Portu, 49130 Les Ponts-de-Cé.

Tél.: 02 41 44 93 51

ou www.lepage-vivaces.com

Sétaria:

Promesse de fleurs,

voir ci-contre.

Zinnia:

Plante commune en jardinerie.

Ipomée:

Kokopelli, forêt de Castagnès,

route de Sabarat, 09290

Le Mas-d'Azil. Tél.: 05 61 67 69 87

ou www.kokopelli-semences.fr

UN WEEK-END À...

Gîte du Petit Jard,

19, Grande-Rue, 51510 Coolus.

Tél.: 07 82 48 82 84.



A. KUBACKI/ALUSPHOTO

La Ferme aux oiseaux exotiques,

36, route nationale D3,

51150 Athis. Tél.: 06 73 35 83 77

ou courriel: contact@ferme-oiseaux-exotiques.com

La Bague au bois,

7, rue Raymond-Poincaré,

51000 Châlons-en-Champagne.

Tél.: 06 07 16 78 01.

Le Petit Jard, 21, boulevard

Aristide-Briant,

51000 Châlons-en-Champagne.

Tél.: 03 26 65 17 89.

www.pimpup-antigaspi.fr

Croquets au sarrasin:

Alpina, liste des points de vente

sur www.alpina-savoie.com

Disponible en grandes

et moyennes surfaces.

Poivre du boucher:

Terre exotique, 61, quai de

la Loire, 37210 Rochecorbon.

Tél.: 02 47 85 55 00 ou

www.terreexotique.fr

PimpUp, paniers de fruits et

légumes en circuit court, site:

www.pimpup-antigaspi.fr

TERROIR

La Coquille de Massiac, 23 rue

René-Paulhan, 15500 Massiac.

Tél.: 06 47 23 34 75

ou www.lacoquilledemassiac.fr

Hautes terres tourisme,

www.hautes-terrestourisme.fr

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 Gondouneau.

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:

Rougi Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe: Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction:

Munera 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 publicité:

Julie Foulonneau,

j.foulonneau@cambium-media.com

Responsable administration

des ventes:

Thomas Regal,

t.regal@cambium-media.com

Directrice Marketing BtoC:

Anne-Sophie Salamon,

a.salamon@cambium-media.com

Responsable des ventes et contact

diffuseurs:

Olivier Blochet,

o.blochec@cambium-media.com

Directeur de la fabrication:

Claude Pedrono.

Photogravure: Key Graphic.

Impression: Maury — Malesherbes,

56, rue du Général-Patton,

45330 Le Malesherbois

Dépôt légal avril 2026.

Vente au numéro MLP.

Commission paritaire: n° 0228 K 82753.

ISSN 2270-1915.

Papiers 100 % PEFC.

Provenance papier intérieur: Norvège.

Carnet abonnés, kiosque et poster:

Finlande. Taux de fibres recyclées: 0 %.

Impact sur l'eau: P_{tot} 0,016 kg/tonne

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org

www.pefc.org



10-31-1222

PEFC Recyclé

10-31-1222

PEFC Recyclé

10-31-1222

PEFC Recyclé

10-31-1222

PEFC Recyclé

10-31-1222

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



PETITS POISSONS D'AQUARIUM

TERRITOIRE	OFFRANDE	CONJONCTION	EMPRESSEMENT	NOTE	ALLONGÉ PAR TRACTION	TRAITER DUREMENT	Non RECONNUE
IL AFFRONTÉ LE MÂLE	AIGUISER SUR UN DISQUE ABRASIF	DEUX SEMESTRES	IL PEUT ÊTRE "FANTÔME" OU "EMPEUREUR"	HÉROÏNE DE ZOLA	PLAT PROVENÇAL SONNÉ SUR LE RING	PRONOM PERSONNEL	
LE CARDINALIS EST ROUGE ET BLEU UNIQUE		LETTRE DE L'ÉTRANGER PRÉSENTES UN PLAT À TABLE		L'APHY-SEMION EN EST UN T GREC		RÉFLÉCHI ESPÈCE IDÉALE POUR DÉBUTER EN AQUARIO-PHILIE	
ON LA MET À LA PORTE QUAND ON A BESOIN D'ELLE	DE FAIBLE INTENSITÉ ENNUYÉE	SA VOIX EST PUISSANTE LE "NAIN" EST ORIGINARE D'INDE	PASSE À SAINT-OMER PRÉNOM FÉMININ	PÈRE DE THÉSÉE PRENAIT POUR CIBLE			
	VERBAL GENRE DE L'ESPÈCE DITE "ZÈBRE"		RAYONS LE PORTE-ÉPÉE EST AUSSI SON NOM	TÊTE DE SÉRIE		LE CYPRIN DORÉ EST CETTE CÉLÈBRE ESPÈCE QUALIFIÉE DE CETTE COULEUR	
DIFFICILES À RÉSOUDRE PRODIGE		ANCIEN SORTI DU CORPS MATERNEL	TRENCH-COAT NÉBULEUX				
	ARGON SPÉCIALISTE À L'ÉCOUTE	CANDIDES PILOTE DE LIGNE		IL FAIT DU BON TRAVAIL CLASSEMENT			
COMPOSITION MUSICALE DÉSUE			IL EST ORIGINARE DU MEXIQUE ET DU GUATEMALA CHROME			MILLILITRE	
		TOMBER		SYMBOLE DU MAGNÉSIMUM			
PATRON DES ORFÈVRES		DÉTAIL SANS IMPORTANCE					

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

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

difficile

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

DEVINETTE

ORGANE DE DÉTECTION

Comment s'appellent les moustaches rigides des loutres ?

- Barbiche
- Bacchantes
- Vibrisses

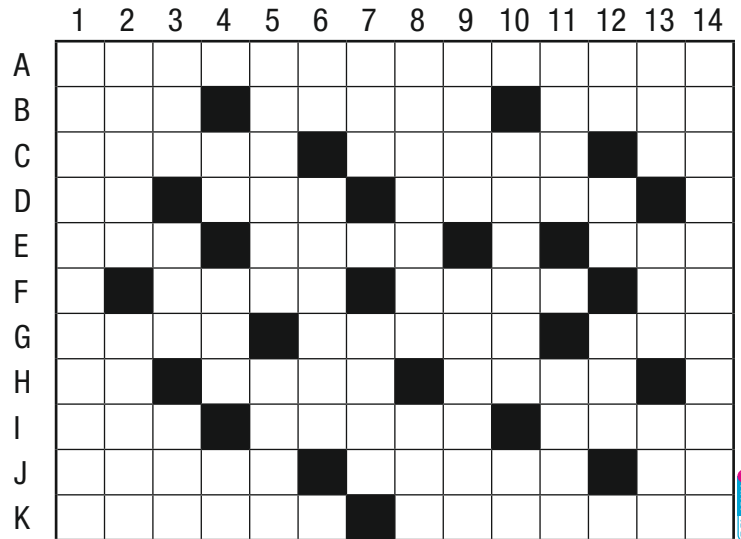


Réponse : Vibrisses

MOTS CROISÉS

Horizontalement : **A.** Labourer entre les rangs de vigne. **B.** Logement de poutre. Dément. Elle entre en Seine. **C.** Bloc de terre. Poudre à canon. Titane. **D.** Rapport de cercle. Point de saignée. Non accompagnés. **E.** Radio de nos ancêtres. Figea. Bout de jardin. **F.** Ainsi soit-il. Ville japonaise sur l'île d'Okinawa. Langue de Jasmin. **G.** Tourna au vinaigre. Degré d'alcool d'un vin. Forte tête provençale. **H.** Infinitif. Fleur bleue. Mises en ordre. **I.** Possessif. Dépourvu d'humidité. Mécontent. **J.** Affluent du Maroni en Guyane. Devenue acide. En bref, c'est pareil. **K.** Huile essentielle de fleur de bigaradier. Fruit de l'aubépine.

Verticalement : **1.** L'asclépiade, utile face aux langues de vipères. **2.** Andouillers de vieux cerfs. Principe odorant de fleur. **3.** Démonstratif. Douceur bretonne. Anobli par la Reine. **4.** Possessif. Un mois avec son arbre. Voisin du kabuki. **5.** Telle une huile issue d'une unique pression à froid. Chemin de fer. **6.** Cycle complet. Utiliser son flair. **7.** Élément à charge. Proche d'Osiris. **8.** Comme un certain ver. Le grand n'est jamais seul en tournée. **9.** Placé en couches. Le sang y coule. **10.** Colonie bourdonnante. Dans le coup. **11.** Quand il approche, ça sent le sapin. Façon de voir. **12.** C'est nickel. Type de société. Résine malodorante. **13.** Un point pour la choucroute et la quiche lorraine. Maître à la cour. On s'en bat l'œil. **14.** Elle finira en confiture, avec les autres.



PHOTOS MYSTÈRES

QUELS SONT CES GRAINES ?



☐ FENUGREC

☐ CUMIN DES PRÉS

☐ GESSE COMMUNE

☐ CAMELINE

Réponses : 1-Cumin des prés, 2-Cameline, 3-Fenugrec, 4-Gesse commune.

LETTRES MANQUANTES

PLANTES LIGNEUSES

Ces conifères se distinguent par leur port unique. Saurez-vous les retrouver ?



1. P _ _ BLANC

2. C _ _ _ _ DU LIBAN

3. C _ P _ _ S

4. G _ N _ V _ _ _

5. M _ _ _ _ D'EUROPE

6. MÉTASÉQUOIA DU S _ _ _ _ N

7. É _ _ _ _ A

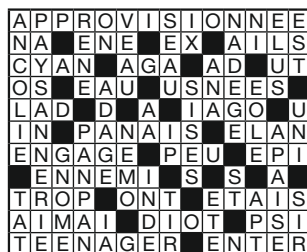
Réponses : 1-Pin blanc, 2-Cèdre du Liban (photo), 3-Cypripès, 4-Genévrier, 5-Mélèze d'Europe, 6-Métaséquoia du Sichuan, 7-Epicéa.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2936

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

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

difficile

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

Afibel

Le T-shirt bi-matière

Haut du corps et manches courtes en voile plumetis. Galon fantaisie au col V. Têtes de manches froncées. Long. 62 cm env. Maille reliefée 98% polyester, 2% élasthanne. Voile plumetis 100% polyester. Lavable 30°C

- Maille reliefée et voile plumetis

Noir

Blanc

Vert

du 34 au 60

OFFRE DÉCOUVERTE

LE T-SHIRT
du 34 au 60

~~29,99€~~

14,99 €

Seulement !

LES FRAIS DE
LIVRAISON

~~6,49€~~

0 €

Offerts !

La COLLECTION
AFIBEL



Le Catalogue
GRATUIT

au lieu de :
~~36,48€~~

14,99 €

PLUS DE

50% DE RÉDUCTION !

☐ Oui, je souhaite bénéficier de l'offre découverte AFIBEL.

Code PRIVILÈGE
4V3M

Mme/M. - Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

En nous donnant votre e-mail, vous acceptez de recevoir nos offres et nos promotions par courrier électronique.

E.mail. : _____

Date d'anniversaire : _____
facultatif

Référence	Couleur	Taille	Qté	Prix	TOTAL
596.2483	Noir			29,99€ 14,99 €	
596.2482	Blanc			29,99€ 14,99 €	
596.2481	Vert			29,99€ 14,99 €	
FRAIS DE LIVRAISON				6,49€ 0€	
TOTAL					

☐ PAR CARTE BANCAIRE AFIBEL accepte toutes les cartes portant le sigle CB

☐ PAR CHÈQUE

N° de carte bancaire _____

Expire à fin

_____/_____/_____

Signature obligatoire : _____

Libellez votre
Chèque bancaire
à l'ordre d'Afibel

☐ JE PAIE À LA LIVRAISON AU FACTEUR

ENVOI CONTRE-REMBOURSEMENT (majoré de la taxe postale en vigueur)

Profitez-en vite en indiquant votre
Code PRIVILÈGE : **4V3M**

Par internet :

afibel.com

Par Téléphone :

0 892 70 70 80

Service 0,50 € / min + prix appel

Par Courrier :

Afibel - 59677 Roubaix Cedex 2



Offre valable une seule fois jusqu'au 31/08/2026 et non-cumulable avec toute autre promotion.

AFIBEL - S.A.S. au capital de 6 388 390 € - 314 360 041 RCS LILLE. APE 4791 B. Siège social : 11 rue du Grand Ruage 59493 Villeneuve d'Ascq. Vos données personnelles sont nécessaires à la gestion de votre commande et à notre relation commerciale. Elles sont destinées à Afibel, responsable de traitement, ses sous-traitants (UE/hors UE) et ses partenaires. Elles seront conservées jusqu'à 10 ans après votre dernière commande ou jusqu'à 3 ans après le dernier contact pour les prospects ayant demandé un catalogue, un cadeau ou ayant participé à une loterie et, 1 an pour les prospects n'ayant pas répondu à nos sollicitations. Pour exercer vos droits notamment d'opposition, écrivez-nous en indiquant vos coordonnées et en joignant un justificatif d'identité à Afibel - 59677 ROUBAIX CEDEX 2 ou serviceclient@afibel.net. Afibel respecte votre vie privée, pour toute question concernant le traitement de vos données et vos droits, consultez notre politique sur les données personnelles sur www.afibel.com/fr/donnees-personnelles-cookies ou appelez le 03 20 05 82 94. Afibel adhère à la FEVAD (www.fevad.com), son code de déontologie et au service de médiation e-commerce (60 rue de la Boétie 75008 Paris - www.mediateurfevad.fr). Vous pouvez vous opposer au démarchage téléphonique des sociétés dont vous n'êtes pas clientes sur www.bloctel.gouv.fr.

CACHA_RUSTICA_16 mars