



DE LA FLEUR A L'ASSIETTE

Ce projet a été réalisé par les jardiniers du service espaces verts afin de proposer aux Buzancéens une autre vision du fleurissement effectué sur la commune.

A la fois partagés et pédagogiques, ces mini-jardins sont destinés à tous ceux qui souhaitent ouvrir leur esprit à une cuisine différente, avec des choses simples.

Les plantes présentes dans ce massif sont décrites ci-dessous, ainsi que la partie à consommer... Sans modération!

Régalez-vous!



PLANTE N°1
SAUGE ANANAS
Salvia elegans

Description:

Plante vivace résistante au sec et au manque d'eau. Elle porte des tiges dressées sur lesquelles apparaissent des fleurs d'un beau rouge vif.

Parties consommées:

Les fleurs qui ont en général un goût sucré.



PLANTE N°2
POIRÉE JAUNE
Beta vulgaris 'Bright
Yellow'

Description:

Annuelle légumière à grosses feuilles portées par des tiges d'un jaune très vif.

Parties consommées:

Les tiges (côtes) se consomment cuites



PLANTE N°3
BIJOU D'OPHAR
Talinum paniculatum

Description:

Vivace peu rustique au gel, se ressemant très facilement.

Parties consommées:

Les feuilles se consomment cuites comme les épinards ou crues en salade comme du pourpier.



PLANTE N°4
SAUGE OFFICINALE
Salvia officinalis

Description:

Vivace très rustique et résistante tant à la chaleur qu'au soleil.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues, préférer toutefois les jeunes feuilles qui seront plus tendres.



PLANTE N°5
ROMARIN RAMPANT
Rosmarinum prostratum

Description:

Arbuste rampant, à petites feuilles coriaces, très parfumées. Il résiste très bien à la chaleur et à la sécheresse.

Parties consommées:

Les fleurs se consomment crues et les feuilles cuites.



PLANTE N°6
PERILLA POURPRE DE
NANKIN
Perilla frutescens
'*Purpurea crispa*'

Description:

Plante annuelle avec un magnifique feuillage pourpre. Cette plante est non-rustique et il faut donc la ressemer tous les ans.

Parties consommées:

Les feuilles se consomment crues et ont une saveur très subtile qui rappelle le basilic.



PLANTE N°7

DAHLIA

Dahlia sp

Description:

Plante à rhizome charnu dont les tiges sèchent à l'automne et redémarrent depuis le rhizome au printemps.

Parties consommées:

Les fleurs servent à accommoder des salades en donnant une texture légèrement poivrée.



PLANTE N°8

AGASTACHE

Agastache 'Golden jubilee'

Description:

Plante annuelle de culture facile. Elle porte un bouquet de fleurs bleues sur chacune de ses tiges.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues dans une salade ou pour accompagner un poisson cru.



PLANTE N°9

FENOUIL

Foeniculum vulgare ‘

Purpureum ‘

Description:

Plante à rhizome à feuillage pourpre. Ses feuilles sont fines et profondément découpées.

Parties consommées:

Les feuilles ont une délicate saveur anisée et se consomment crues.



PLANTE N°10
AMARANTHE QUEUE DE
RENARD

Amaranthus caudatus

Description:

Plante annuelle à croissance rapide. A cultiver en sol riche et frais.

Parties consommées:

Les jeunes feuilles peuvent se consommer crues en salade, ou bien cuites à la manière des épinards.



PLANTE N°11

HYSOPE

Hysopus officinalis

Description:

Vivace rustique, résiste bien au sec et au soleil.

Parties consommées:

Les feuilles se consomment crues ou séchées.

Les fleurs sont également comestibles.



PLANTE N°12
GERANIUM FRAGRANS
Pelargonium x fragrans

Description:

Plante vivace non-rustique, à rentrer à l'abri l'hiver. Ses petites feuilles vert bleuté sont dégagent un parfum très fort de menthe.

Parties consommées:

Les feuilles se consomment crues, privilégier toutefois les jeunes feuilles.



PLANTE N°13

COSMOS

Cosmos bipinnatus

Description:

Plante annuelle dont la fleur rappelle celle de la marguerite. Les coloris sont variés et la floraison s'étale de mai jusqu'au début de l'automne.

Parties consommées:

Les fleurs se consomment crues et ont un parfum assez neutre.



PLANTE N°14
MONARDE
Monarda didyma

Description:

Vivace à floraison rouge. Les feuilles sont très parfumées et rappellent un parfum d'agrumes. Exposition soleil ou mi-ombre dans un sol frais.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues.

