



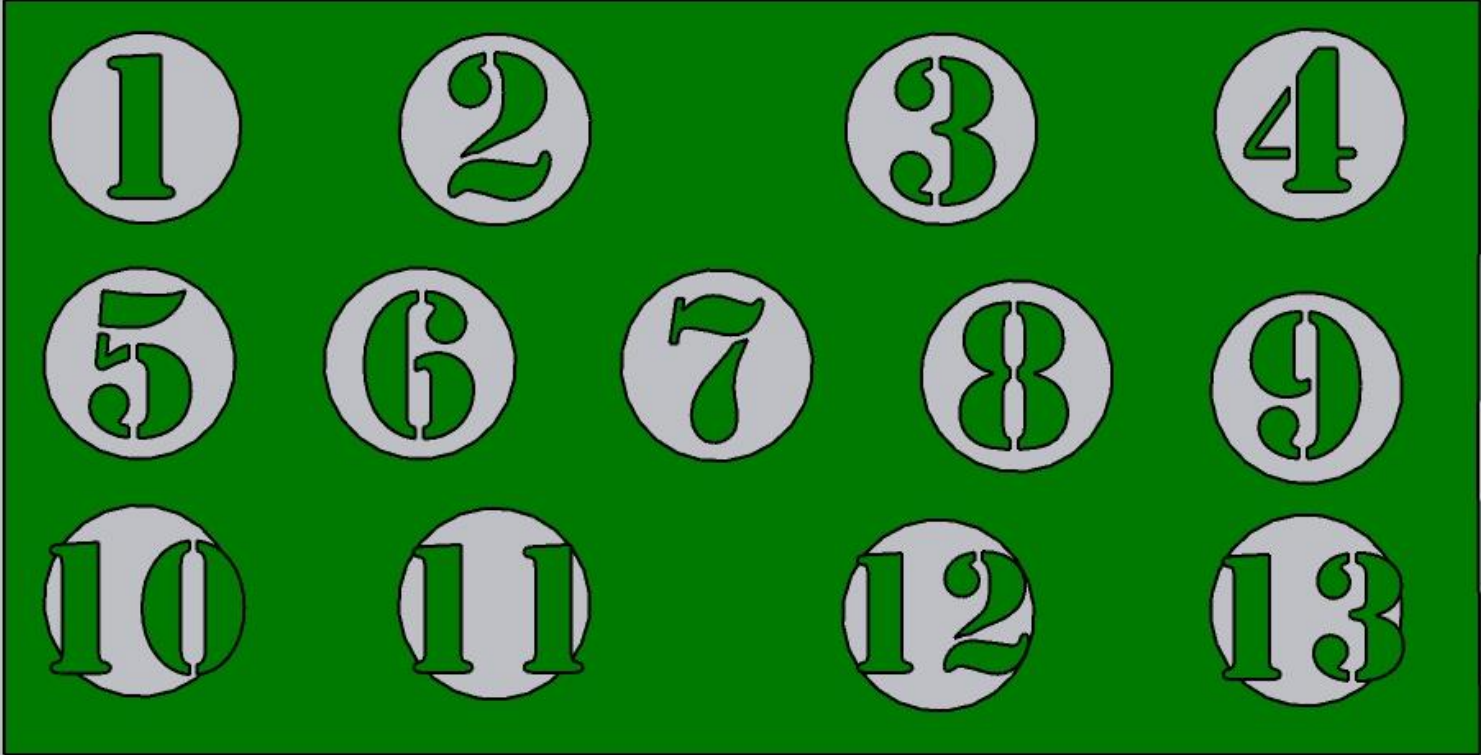
DE LA FLEUR A L'ASSIETTE

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
POIRÉE ROUGE
Beta vulgaris cicla

Description:

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

Parties consommées:

Les tiges (côtes) se consomment cuites



PLANTE N°2

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°3

PELARGONIUM CITRON

Pelargonium citriodorum

Description:

Plante annuelle de culture facile. Ses feuilles dégagent en les froissant un parfum très prononcé de citronnelle.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues pour accompagner un plat froid ou une salade.



PLANTE N°4

Orpin

Sedum spectabile ‘
Herbstfreude’

Description:

Plante vivace dont les tiges sèchent à l'entrée de l'hiver et qui redémarre au printemps de la souche. Très résistante au soleil et au manque d'eau.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs sont comestibles. Elles ont texture gélatineuse et un parfum légèrement poivré.



PLANTE N°5
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°6

Orpin pourpre

Sedum matrona

Description:

Plante vivace dont les tiges sèchent à l'entrée de l'hiver et qui redémarre au printemps de la souche. Très résistante au soleil et au manque d'eau.

Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs sont comestibles. Elles ont texture gélatineuse et un parfum légèrement poivré.



PLANTE N°7
PLANTE FROMAGE
Paederia lanuginosa

Description:

Plante curieuse, volubile ou rampante.

Le feuillage est vert foncé et pourpre au revers.

Parties consommées:

Les feuilles développent un parfum surprenant de camembert bien affiné.



PLANTE N°8
ETOILE EGYPTIENNE
Pentas lanceolata

Description:

Plante annuelle appréciant le soleil et la mi-ombre. Supporte très bien les chaleurs estivales.

Parties consommées:

Les fleurs délicates et légèrement sucrées ont un goût semblable au petit pois cru.



PLANTE N°9

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.



PLANTE N°10

AGASTACHE

Agastache foeniculum

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°11
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°12

OSEILLE SANGUINE

Rumex sanguineus

Description:

Cousines des épinards, les oseilles sont appréciées pour leur saveur acidulée et leur richesse en oligo-éléments. A cultiver de préférence en terrain frais et abrité du soleil direct.

Parties consommées:

Les jeunes feuilles sont excellentes en salade et peuvent également être consommées cuites.



PLANTE N°13

Tulbaghia

Tulbaghia violacea

Description:

Plante bulbeuse formant une touffe dense.
Elle est peu rustique (-5° à -10°).

Parties consommées:

Les fleurs ont un parfum très prononcé d'ail
et se consomment crues.

