



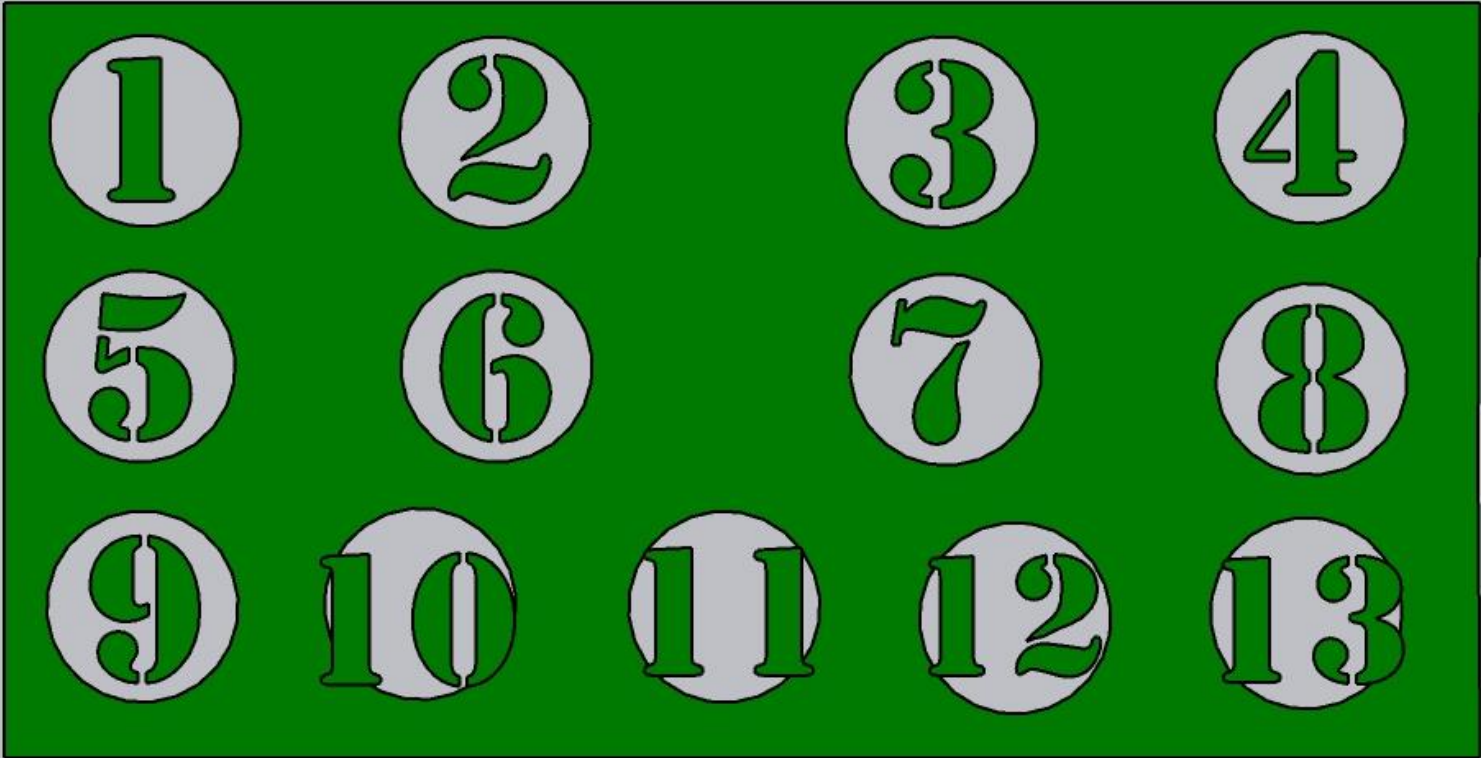
# DE LA FLEUR A L'ASSIETTE

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

## AGASTACHE

### Agastache rupestris 'Apache Sunset'

#### Description:

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

#### Parties consommées:

Les feuilles et les fleurs se consomment crues dans une salade ou pour accompagner un poisson cru. Les fleurs dégagent un parfum très fort d'anis lorsqu'on les froisse.



PLANTE N°2

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°3  
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°4  
BETTERAVE ROUGE  
*Beta vulgaris*

Description:

Plante potagère annuelle à grosse racine renflée.

Parties consommées:

La racine se consomme cuite, saveur sucrée.

Les jeunes feuilles entrent dans la composition des salades.



PLANTE N°5  
POIRÉE BLANCHE  
*Beta vulgaris*

Description:

Annuelle légumière à grosses feuilles portées par des tiges d'un blanc pur.

Parties consommées:

Les tiges (côtes) se consomment 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

COSMOS

*Cosmos bipinnatus*

Description:

Plante annuelle de culture facile. Ses feuilles sont très découpées.

Parties consommées:

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



PLANTE N°8  
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°10

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°10

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°11

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°12  
ARROCHE ROUGE  
*Atriplex hortensis* 'Rubra'

Description:

Plante à feuilles pourpres triangulaires, à cultiver dans un sol riche et frais.

Parties consommées:

Les feuilles se consomment crues pour entrer dans la composition d'un mesclun, ou cuites à la vapeur.



# PLANTE N°13

## 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.

