



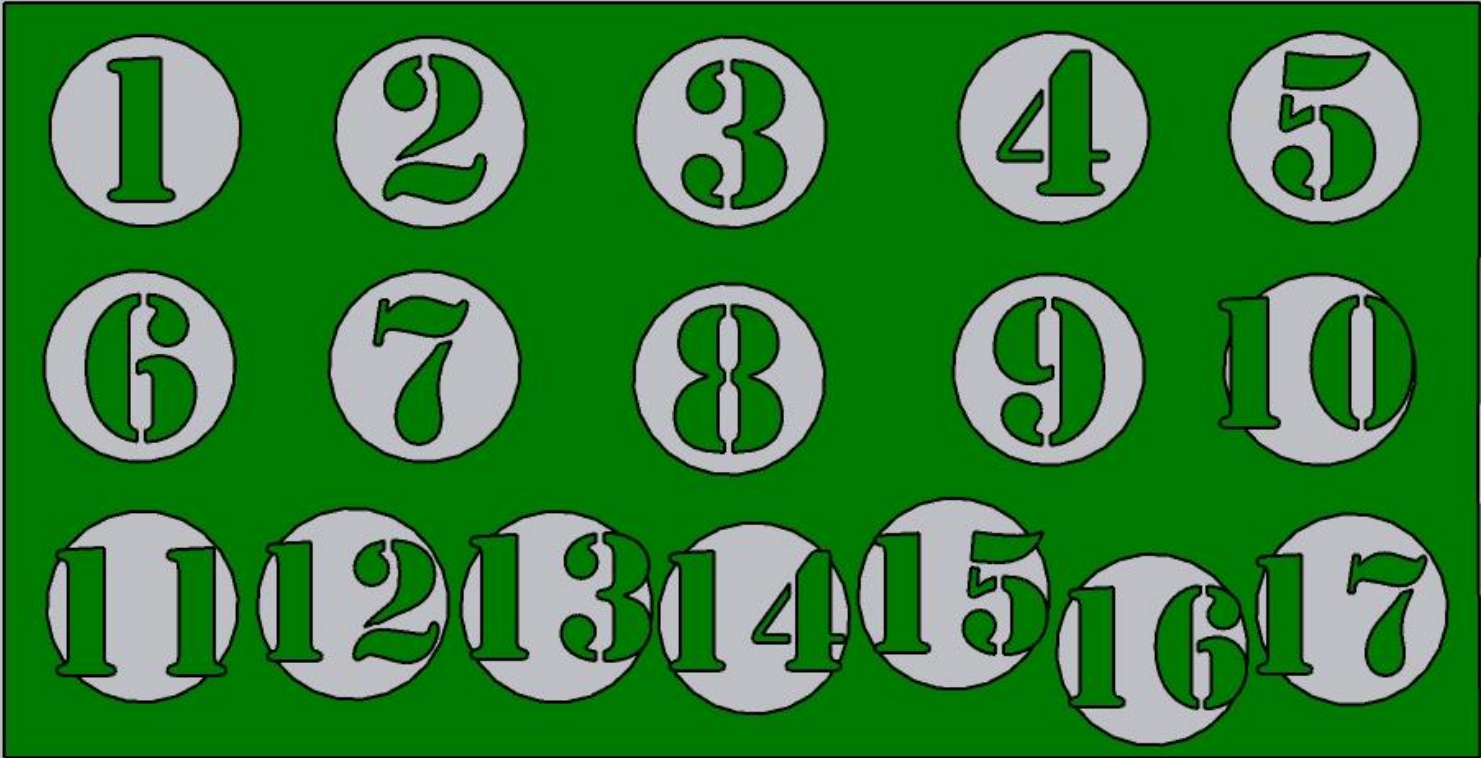
DE LA FLEUR A L'ASSIETTE

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
ROMARIN RAMPANT
Rosmarinum prostratus

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°2

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°3
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°4

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°5
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°6

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°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

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°9

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°10
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°11
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°12
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°13

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°14

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.



PLANTE N°15
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°16

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°17

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.

