



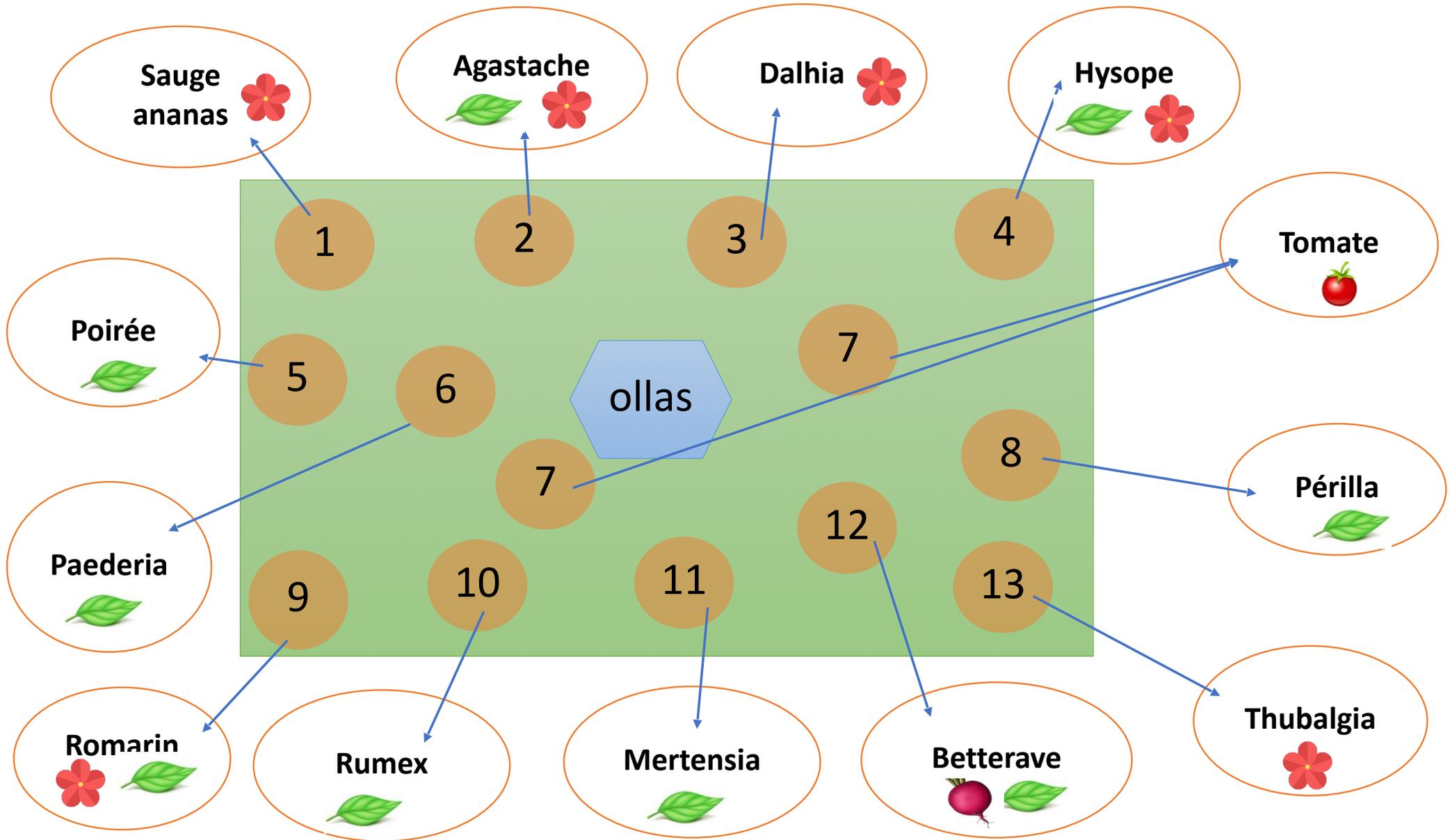
# DE LA FLEUR À L'ASSIETTE

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

À 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

### 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°3

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°4

### 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°5

### POIRÉE

*Beta vulgaris*

#### Description :

Annuelle légumière à grosses feuilles portées par des tiges d'un rouge très vif, blanc pur et d'un jaune très vif.

#### Parties consommées :

Les tiges (côtes) se consomment cuites



## PLANTE N°6

### 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°7

### TOMATE CERISE

*Solanum lycopersicum*

#### Description :

Plante annuelle appréciant le soleil. Supporte très bien les chaleurs estivales.

#### Parties consommées :

Les fruits se consomment crues ou cuites.



## PLANTE N°8

### 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°9

### 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°10

### OSEILLE SANGUINE

*Rumex sanguineus*

#### Description :

Cousines des épinards, les oseilles sont appréciées pour leur saveur acidulée et leur richesse en oligo-éléments.

À 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°11

### MERTENSIE

#### *Mertensia maritima*

##### Description :

Plante vivace originale qui surprend par son feuillage bleuté et son goût unique rappelant celui de l'huître. Appréciée des chefs et des amateurs de cuisine, elle se cultive facilement en pot ou en pleine terre, pour une touche iodée à portée de main toute l'année.

##### Parties consommées :

Ses feuilles comestibles se récoltent au fur et à mesure de vos besoins, car elles ne se conservent pas longtemps (environ 4 jours). Elles sont très appréciées pour leur goût iodé rappelant celui de l'huître, d'où son nom. À consommer crues ou cuites.



## PLANTE N°12

### 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°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.

