



# Pépinière Gourmande

Arbres d'ornement • Arbustes • Vivaces • Plantes Comestibles

Actuellement en vente

## Les petits fruits :

- **Cassis variéte Andega** : Plant de 60/70 cm **8€**
- **Caselles variéte Jasta** : Plant de 60/70 cm **8€**  
Croisement entre cassis et groseille à maquereau, produit de gros fruits brun noir de saveur acidulée. La récolte s'opère en plusieurs fois sur environ 2 semaines du fait d'une maturité hétérogène. 2 m, rustique jusqu'à -18°C
- **Camérisiers** : (chèvre-feuilles à baies comestibles) **10€**  
- Lonicera caerulea Edulis,  
- Lonicera katchatka
- **Fushia regia** : Bulbison formant de très belles fleurs et petits fruits noir sucrés et acidulés **8€**
- **Goji** : Plant de 2 ans **10€**
- **Myrtilliers** : **10€**  
- Vaccinium corymbosum Darrow

## Les arbustes à fruits, arbustes de haies (issus de semis)

- **Banieris du Sikkim** : Résistant -12°C **10€**
- **Berberis** : **12€**  
Arbuste à feuillage caduc, 2 m, peut se tailler facilement, floraison de février à mai, petits fruits comestibles à l'automne.
- **Cognassier du japon** : **8€**  
Arbuste à feuillage caduc, hauteur de 1 à 2 m, exposition ensoleillée et mi-ombre. Floraison de février à mai.
- **Cornouiller blanc** : **10€**  
Arbuste à feuillage caduc, 2-3 m. Se cultive dans tous type de sol. Il est même parfaitement adapté au sol lourd de type argileux. Très rustique, il craint davantage le soleil brûlant, notamment les variétés aux feuilles pâles, que les hivres rigoureux. C'est un des cornouillers des plus appréciés, notamment pour ses feuilles tachetées de blanc, et pour son écorce colorée de rouge, jaune ou encore blanc en hiver. Son écorce est de toute beauté. Sa croissance rapide atteindra vite 2 à 3 m de haut.
- **Murier Noir** : Plant de 2 ans **12€**
- **Pittosporum** : **8€**  
Arbuste à feuillage persistant, 2 à 5 m de hauteur à maturité. On l'apprécie particulièrement pour ses feuilles vertes foncées, à la fois brillantes et alternes mais aussi pour sa jolie floraison offrant de belles fleurs blanches au parfum d'orange. Il demande peu d'entretien et peut égale ment se garder en pots sur des terrasses ou balcons. Exposition ensoleillée, fleurit de mars à juin.
- **Sureau** : Plant de 2 ans **10€**  
Arbuste à feuillage caduc. Peut rester à 2 m et se tailler facilement, floraison juin/juillet, fruits comestibles ( confitures ) en août / septembre. Les fleurs se consomment en beignets et en sirops. Robuste face aux maladies.

## Les lianes à fruits comestibles

- **Hoelbelia Latifolia** : **8€**
- **Kadsura Japonica** : **10€**
- **Passiflores** : **5€**  
- Incarnata **10€**  
- Mollissima **10€**  
- Alnifolia **10€**

## Les lianes ornementales

- **Dolite d'Egypte** : **6€**
- **Pandore jasminode** : **8€**
- **Trompette de Jericho** (bignone) **4€**
- **Savonniers** : **12€**
- **Troëne du japon** : **8€**

## Les arbres

- **Catalpa** : **15€**
- **Cyprés chauve** : **15€**
- **Ginkgo biloba** : **15€**
- **Frêne à fleurs** : **15€**
- **Mélia** : **12€**
- **Mélia azedarach** : **12€**
- **Noyer** : **12€**
- **Oranger des Osages** : **15€**
- **Paulownia** : **12€**
- **Pavriers du sishuang** : **15€**
- **Savonnier** : **12€**
- **Sophora** : **12€**

## Les médicinaux, mellifères, pionniers (issus de semis)

- **Albizzia** : **15€**
- **Baguenaudier** : **12€**
- **Gattilier** : **12€**
- **Savonniers** : **12€**
- **Troëne du japon** : **8€**

A partir de fin Avril, début Mai

## Les Herbacées et vivaces comestibles - de 2,5 à 4,5€

- **Amaranthe tête d'Elephant**  
Superbes fleurs jaunes pouvant atteindre 60 cm de diamètre. Choisissez lui un endroit à l'abri des vents dominants et prévoyez un tuteurage !  
Hauteur jusqu'à 3,5 m
- **Amaranthe queue de renard**  
Facile à cultiver l'amaranthe queue de renard, ornera vos massifs d'annuelles avec les grandes grappes retombantes pourpres. Elle peut faire 1 m de haut. Appelée également "Blé des Incas", les grains se consomment en farine ou grillés et les feuilles se dégustent à la manière des épinards, riche en protéines, on se rassasie A, B et C ainsi d'un calcium, fer et magnésium. Sa croissance rapide atteindra vite 2 à 3 m de haut.
- **Ciboulette de Chine**  
Une vivace de la famille de l'ail et de l'oignon. Elle est originaire d'Asie où elle est consommée comme légume d'accompagnement. Les feuilles, longues et plates, ainsi que les inflorescences ont une légère saveur d'ail. On les ciselle finement et on aromatise les crudités, les salades ou les omelettes. En Chine, on consomme les tiges avec bouton de fleurs non écloés, cuites, en légumes d'accompagnement, avec riz ou viande blanche.
- **Crotalaria longirostrata, chanvre du bengale**  
Légumineuse d'Amérique centrale. Tolérante à la sécheresse, s'adapte aux sols pauvres, fixatrice d'azote, et bon engrais vert et lutte contre les principaux nématodes. Les feuilles sont consommées comme légume. Très riche en vitamines C, magnésium, bêta-carotène et en fer.
- **Cucumis anguria ou concombre des antilles**  
Le Concombre Antillais est aussi appelé "Concombre Épineux" et "Concombre des Antilles". Ce drôle de petit légume, le ti concombre comme disent souvent les Antillais, est hérissé de poils et à goût doux sans amertume. Très décoratif, il peut également trouver une place dans le jardin d'agrément. Il est conseillé d'effectuer un paillage pour l'éte et de ne pas mouiller le feuillage. On le consomme en crudités mais également cuit à la poêle. Il peut être aussi utilisé dans les marinades et macéré dans du vinaigre.
- **Grande Berce**  
Une plante sauvage ! Dans la berce, tout se mange : les racines, les tiges, les pétioles, les feuilles, les boutons floraux, les fleurs ! Tout sauf les fleurs qui ont une odeur peu agréable. Comme c'est une grande plante, la cueillette se fait très rapidement. Les jeunes pousses et les jeunes feuilles sont comestibles cuites à la vapeur, en soupe ou en potage. Elles sont riches en vitamine C, en glucides et en protéines. Les pétioles des feuilles et les très jeunes tiges crouses épluchées et coupées en rondelles font d'excellents bonbons au goût d'agrume. La tisane des parties aériennes d'Heracleum sphondylium est réputée digestive et hypotensive et, aphrodisiaque ! Attention au contact photosensibilisant de la plante au toucher.
- **Kiwano**  
Vert marbré et panachés devenant jaunés puis orange à maturité, s'ornent de « cornes », d'épines émoussées en leur sommet. Très décoratifs (et ce d'autant qu'ils peuvent se conserver plus d'un mois à température ambiante), ces fruits sont également une chair très juteuse et gélée rafraichissante anroglapportent les nombreuses graines comestibles. Consommés crus à la façon des concombres, ils ont la saveur, ils sont aussi dégustés parfaitement mûrs (d'aucuns leur trouvent alors le goût de melon et de banane mûrie), coupés en deux et dégustés à la petite cuillère ou alors versés dans les salades de fruits, les smoothies ou les sorbets comme on le ferait avec des fruits de la passion.
- **Luffa cylindrica**  
Cette espèce rampante ou grimpante offre des fruits cylindriques, de 20 à 40 cm de longueur, qui peuvent être consommés comme des courgettes lorsqu'ils sont encore jeunes. Ils sont très appréciés dans la cuisine asiatique. Les fibres des fruits murs et séchés servent de éponge végétale. Cette espèce originaire d'Inde est également appelée "courge végétale" ou "éponge végétale".
- **Melothria scabra**  
Plante grimpante de la famille des Cucurbitacées originaire du Mexique et d'Amérique centrale. Très facile à cultiver, elle produit de petits fruits comestibles à l'épiderme tigré de la taille d'une grosse olive. Le goût des fruits rappelle celui du concombre avec une pointe d'amertume due à l'épiderme. Ils peuvent se consommer crus (salade de crudités) ou à chaud à confire dans du vinaigre et sont alors utilisés comme condiment à la manière des cornichons.
- **Morelle de balbis**  
Appelée également tomate-litchi est une plante potagère de la famille des Solanacées (tomate, aubergine). La Morelle de Balbis est un légume-fruit hors du commun ! 1 m de haut, couverte de piquants, elle fait des fleurs bleu-clair où naissent des grappes de fruits enveloppés d'une bogue épineuse comme celle de la châtaigne. Le fruit sucré et acidulé a le goût entre la tomate, le litchi et la cerise et arrive à maturité courant septembre. Elle empêcherait les nématodes de la pomme de terre de s'installer.
- **Occa du Pérou**  
Toxilles tubéreux porte à la fois un petit goût de châtaigne fraîche et de pomme cueilli sur l'arbre. Cru en fines rondelles pour décorer et vivifier une salade composée, par exemple ou cuit avec des pommes de terre, leurs feuilles acidulées, bien que riches en acide oxalique, sont rafraichissantes et peuvent orner des bouchées apéritives, se mêler au mesclun.
- **Pastel des teinturiers, guède**  
Tolère -15 °C. Belle plante à massif ou de rocaille. Plante tinctoriale fournissant un pigment de qualité (indigo), pousse dans tout sol bien drainé. La culture de cette plante bisannuelle se pratique notamment dans la région nommée le pays de Coccagne. Jolie plante ornementale qui s'intègre bien aux massifs de fleurs et sert à conditionner des bouquets vivifiants. Elle peut s'utiliser au potager comme la moutarde ou la roquette, ses fleurs et feuilles se consomment en salade, mixées pour aromatiser un gaspacho bleu.
- **Piment divers**  
Habanero, simonjovel, de arbol, salapeno , pénis,
- **Physalis peruviana, coqueret du perou**  
Les fruits orange garnissent aujourd'hui de nombreux desserts. Le fruit du coqueret gagnerait à être aussi connu car, outre ses qualités esthétiques similaires, il présente des fruits riches en divers vitamines et sels minéraux.
- **Physalis tomatillo**  
Le tomatillo tomo verde est le physalis le plus utilisé dans la cuisine mexicaine. Il entre dans la composition de sauces comme la salsa verde, et de nombreux autres plats. Un des plus gros fruits de la famille des physalis originaire d'Amérique du sud. Se cultive comme les tomates, dans un sol drainant mi-ombre à ensoleillé. On récolte les fruits verts en août et septembre selon les régions lorsqu'ils sont sélecter la couleur. Vous pouvez intercaler vos plants de Physalis iocarpa avec vos plants de tomates, de poivrons ou d'aubergines. C'est une plante très solide rarement atteinte par les ravageurs. Vous pouvez les faire grimper sur un grillage ou les laisser courir sur le sol.
- **Souchet**  
Le souchet comestible est un légume ancien dont on consomme les tubercules. Aussi appelé à raison "Amande de terre", il en a le goût, et moulu il remplace avantageusement la poudre d'amande. Il est riche en vitamine E, un anti-oxydant. Les Espagnols le cultivent beaucoup, ils en font une boisson, un lait végétal appelé "Horchata". Sensible aux gelées, le souchet comestible se cultive du printemps (après les dernières gelées) à l'automne, saison de sa récolte (avant les premières gelées).
- **Stevia**  
Les feuilles fraîches ou séchées de cette plante remplacent le sucre, sans ses inconvénients. Selon les goûts, on peut sucrer son café ou les desserts avec un ou deux feuilles seulement car son pouvoir sucrant est étonnant, bien supérieur à celui du sucre. Elles sont exquises, ciselées, dans une salade de fruits. Vous pouvez consommer les feuilles fraîches pendant toute la végétation, mais, comme cette plante n'est pas rustique, il est recommandé, en octobre, de ramasser les feuilles afin de les faire sécher, les broyer et les conserver au bota hermétique. Le stevia brésilien est une plante d'origine tropicale qui a besoin, en pleine terre comme en pot, d'un environnement proche de son environnement naturel, humidité et chaleur, ne restes pas à -5 °C). À besoin d'être arrosée régulièrement. Culture facile.
- **Tomates en arbres, tamarillo, plant de 1 an (70-80 cm)**  
Bel arbuste , ses fruits ovoïdes bien brillants et comestibles ( apparaissent de septembre à décembre), son port feuillu un parasol et son originalité en font une plante pour les amateurs de rareté. Feuilles mûres, il peut être mangés crus à la cuillère ou coupés en dés, nature ou en accompagnement d'un plat de crudités ou d'une salade de fruits (enlever la peau qui est amère) En Amérique centrale, son jus est très apprécié et il entre dans la composition de diverses sauces, ou de chutneys. Il est aussi possible d'en faire de délicieuses confitures. A cultiver en pot ou véranda , car ne supporte pas les températures négatives, aime être arrosé régulièrement. Et aussi : Des plants de tomates cocktail jaunes, du chou violet de sicile, chou fleur boule de neige.
- **Tomate oso blue**  
Naturellement violette !  
Très belle tomate à la peau violacée presque noire à maturité. Sa chair rouge à un goût délicieusement sucré. Le fruit (de 5 à 7 cm) sera d'abord vert puis sous l'action du soleil, il deviendra violet puis rouge profond, presque noir. Les parties non exposées au soleil seront rouges ou orangées.

## Des couvreurs sols - 4€

- **Campanule rampante**  
La campanule est une vivace charmante et facile à cultiver. Elle offre une telle diversité d'espèces qu'on la glisse partout au jardin ou au balcon. Un bon couvre-sol idéal dans les rocailles, sur les talus, les murs, en bordure du jardin d'ornement ou du potager. Ses fleurs étoilées ou en clochettes bleu mauve s'épanouissent dès la fin d'hiver jusqu'aux gelées.
- **Fraisiers des indes**  
excellent couvre-sol de sous-bois : vigoureux, il s'étale rapidement si les conditions lui conviennent. Ses fraises sont presque persistant lorsqu'il ne fait pas trop froid. Les feuilles petites fraises sont très jolies et colorées, bien visibles au-dessus du feuillage. Il demande un sol riche et humide, il supporte la chaleur et en exposition d'ombre légère ou mi-ombre. En terrain humide, il tendance le plain soleil et peut agrémenter les berges des bassins. Il est capable de pousser en terre argileuse aussi bien qu'on sol bien drainé.

## Des aromatiques et médicinales - de 2,5 à 5€ (issus de semis)

- **Agastache fenouil**  
Particulièrement facile à cultiver et attirant les pollinisateurs, c est une vivace aromatique peu connue qui mérite une plus grande place dans nos jardins. Sa longue floraison s'étale de juin aux gelées et attire de nombreux pollinisateurs. Elle résiste à -10°C et supporte très bien la sécheresse. Elle se ressème spontanément. Avec ses arômes anisés, elle est consommée en infusion ou en thé, ses feuilles, fraîches ou séchées, ou en cuisine, parfumant crudités, salades de fruits, glaces et gâteaux, mais aussi potpourris ou viandes. C'est aussi une plante médicinale (fièvre, rhumes, bronchite, cataplasme pour brûlures).
- **Angélique archangélique**  
Cette grande et majestueuse plante, aux ombelles blanches ombrées de vert, peut dépasser 2 m de haut. Si elle fait beaucoup d'effet au jardin, c'est surtout pour ses tiges coffres qui décorent et parfument cakes et gâteaux que l'angélique est connue. (Égoutement médicamenteux, elle a des propriétés digestive, calmante, stimulante (intestins, bronchite).) A besoin d'un espace ombragé.
- **Bourrache**  
Facile à cultiver, mellifère, elle ne nécessite que très peu d'entretien et pousse pour ainsi dire toute seule. Elle se ressème spontanément et occupera votre jardin d'année en année. Les feuilles se récoltent jeunes et sont consommées en salade. Les fleurs, elles se cuisent comme les épinards. Les fleurs décorent les plats plus qu'elles ne les relèvent.
- **Brède mafane**  
Rusticité potagère, la brède mafane ou bredy mafana, ou encore cresson de Para jaune (plus rarement splanthe des jardins), la saveur des feuilles qui, crues comme cuites, ont une saveur piquante, poivrée et rafraichissante. On consomme ses feuilles et ses boutons floraux en salades. Le feuillage peut se cuire comme des épinards, ou à la cocotte. Peut se cultiver en jardinière. La brode mafane est médicinale (digestive, anesthésique, diurétique, antiasthmatique ). C'est aussi une plante efficace contre les carences alimentaires car riche en vitamines. Exposition bien ensoleillée, a besoin d'être bien arrosée. Récolte : coupe les tiges jusqu'à 5cm du sol une nouvelle pousse interviendra rapidement.
- **Calamenthe grandiflora ou thé d'aubrac**  
Vivace rustique, forme des buissons dressés de 40-50cm de hauteur. Comestibles ses feuilles vert tendre, semblaibles à celles de la menthe et du népétas, dégagent un parfum aromatique et elle fleurie jusqu'aux gelées.
- **Calendula**  
Employés en phytothérapie, homéopathie, le souci des jardins est une vraie plante médicinales aux autres usages comme une plante tinctoriale et une plante colorante. Les fleurs ont été utilisées dans les cultures grecques, romaines, moyen-orientales et indiennes anciennes comme herbe médicinale ainsi qu'un colorant pour les tissus, les aliments et les cosmétiques.
- **Camomille matricaire, issues de graines sauvages**  
Médicinale (fièvre, insomnie, digestion, migraines), elle est aussi une précieuse alliée de la vigne à partir de la pré-floraison en viticulture.
- **Coriandre vietnamienne**  
Plante à cultiver en pleine terre ou en pot. Cette herbe aromatique rehaussera la saveur de vos plats tout au long de l'année avec ses saveurs citronnées et piquantes. Très résistante aux parasites et aux maladies, supporte les froids de -9°C.
- **Epazote, thé mexicain**  
Très modeste d'aspect, fraîche ou séchée, elle indispensable à la cuisine mexicaine et guatémaltèque, soupes, bouillons, quesadillas. Parfum et goût très puissants. Lors de la première dégustation, nombreux des personnes n'aiment pas le goût puissant de l'epazote, puis il se réajuste, puis ils s'habituent, puis, ils aiment. La feuille de l'epazote a un goût puissamment aromatique, on peut y détecter le camphre, la menthe, le citron et l'eucalyptus. La feuille séchée est moins forte.
- **Estragon du mexique, tagète lucida**  
Son parfum anisé est très apprécié en salade pour aromatiser les sauces, les desserts comme des salades de fruits ou fins. On peut utiliser les fleurs et les feuilles. Séchée, elle garde son arôme. Médiane, les Aztèques l'utilisaient contre les douleurs de l'estomac. Au Mexique, il l'utilise en la fumant comme le tabac. Comme les oeillets d'inde, elle repousse les pucerons, les aleurodes, les nématodes et les fourmis. Il faut donc les mélanger avec d'autres plantes du potager. So plant dans presque tous les terrains bien ensoleillés même secs, dès qu'il ne gèle plus. Une fois implantée, cette plante ne nécessite plus d'arrosage car elle est résistante à la sécheresse.
- **Ginseng indien, Withania somnifera**  
Plante « ruscayana » par excellence (qui régénère, qui rajeunit). L'ashwagandha fait son apparition dans les écrits de médecine ayurvédique il y a plus de 3000 ans. Aujourd'hui c'est peut-être, avec le basilic sacré, la plante la plus appréciée de la médecine ayurvédique. Au Pakistan, les feuilles de Withania somnifera sont consommées, ce qui produit également la sensation de ginséne. Au Yamen, les habitants utilisent aussi les racines de Withania somnifera comme dentifrice naturel. On thé peut être préparé comme des sédatifs et anti-stress avec les racines d'ashwagandha. Mûcher la racine fraîche de la plante procurerait un effet tonique. En Inde l'ashwagandha est considéré comme un aphrodisiaque au même titre que le Panax Ginseng d'où son nom de ginseng indien.
- **Lierre terrestre**  
vivace et couvre sol elle est médicinale( soigne fièvre, toux, bronchites) mais aussi comestible même si il ne faut l'utiliser qu'avec parcimonie car elle est très forte en goût. Son goût et son odeur sont uniques, assez éloignés de la menthe, nous permettant de l'identifier les yeux fermés et les narines grand ouvertes. Les Vikings et les Celtes l'utilisaient pour aromatiser, préserver et clarifier la liqueur des vivages généralisé du houblon. Certains en font des chips sauvages à partager entre amis à l'heure de l'apéro...
- **Monarde didyma ou thé d'oswego**  
Avec ses ravissants fleurs échevelées, la monarde nous offre ses saveurs et ses parfums puissants une bonne partie de l'année. Cette vivace se place aussi bien au jardin d'ornement qu'au jardin d'herbe et au potager. Toutes les parties de la plante exhalent un fort parfum, mélange de menthe et de bergamote. Fraîches ou séchées, les feuilles parfument ou remplacent le thé, mais elles s'utilisent également en cuisine.
- **Perilla**  
Légume feuille, aromatique, médicinale et ornementale, la périlla est une plante intocable. Et encore appelée "shiso" ou "sesame sauvage", elle est originaire d'Asie du Sud-Est. En pose à l'état sauvage depuis l'Himalaya jusqu'en Birmanie. Elle est cultivée et consommée en Chine et au Japon depuis l'Antiquité. Sa saveur, difficilement définissable, comporte des notes de basilic, de poivre, de menthe et de cannelle et donne une sensation ostingente. Son feuillage pourpre est magnifique dans un jardin, un potager, un pot.
- **Pyrrhè de dalmatie**  
La pyrrhè de Dalmatie est cultivée pour ses fleurs blanches renfermant des pyréthrine, utilisées comme insecticide naturel. La plante est de culture facile et elle s'avère décorative au jardin, en massif, en bordure, dans une rocaille ou encore en pot. Le pyrrhè est une plante rustique (-10 à -12°C) et peu exigeante (à l'état naturel elle pousse en altitude, sur les pentes calcaires).
- **Sauge arbustive à fleurs rouge**  
Dotée d'une très longue floraison printanière à automnale, elle possède un feuillage agréablement aromatique, plante économe en eau, peu exigeante en matière de sol, et demandant peu d'entretien si ce n'est une légère taille au printemps.
- **Tabac, nicotiana tabacum**  
Plante qui peut aller jusqu'à 2 mètres de hauteur, elle porte de très belles fleurs roses qui dégagent des arômes de vanille, d'épices et de fleur blanche. On l'utilise en parfumerie sous la forme d'huile essentielle (très concentrée) ou de macérat (plus léger). Attention à ne pas mouiller les feuilles lors de la culture. Semi-rustique, il ne supporte pas les températures tout basses. Le tabac d'ornement a une action insecticide : ses feuilles infusées produisent un jus efficace pour lutter contre les insectes qui piquent.
- **Tanaisie**  
Rustique , aromatique et culture facile, on l'utilise au jardin pour son côté ornemental, mais pas seulement : fleurs et feuilles possèdent des propriétés insectifuges bien intéressantes pour le jardinier. On peut utiliser en décoction, purin, infusion ou fraîche.
- **Thé des jardins ou mélisse de moldavie**  
C'est une plante "multifonctions" puisque le thé des jardins est ornemental, condimentaire, aromatique et médicinale. Elle a un parfum citronné avec une touche de réglisse. La floraison est très mellifère et attire les insectes pollinisateurs et tous les butineurs. Il est de culture très facile, et si on laisse les fleurs mûrir en graines, il se ressème spontanément. Très décoratif, il peut être installé dans un massif de fleurs mais également au potager ou être cultivé en pot.

## Des herbacées - de 2,5 à 4,5€

- **Arctotis stoechadifolia**  
À l'instar d'autres « marguerites » africaines auxquelles il ressemble, l'arctotis offre une floraison estivale haute en couleur. Cette plante est de culture facile et rustique, il ne craint pas la sécheresse et ne demande que peu d'entretien. Très bon couvre-sol grâce à son port en touffe étalé. Sur un talus, un pied peut couvrir jusqu'à 2 m². C'est une fleur idéale pour les jardins secs ou de bord de mer, dans les plates-bandes, les massifs ou les rocailles.
- **Cephalophora aromatica Pineapplest**  
C'est une annuelle encore peu connue mais très originale : sa floraison globuleuse jaune citron est assortie de senteurs gourmandes de pomme et d'ananas.
- **Coquelourde des jardins**  
Belle vivace rustique. Plante facile à cultiver, elle pousse et se développe au jardin en se re-semant quand elle est bien installée au jardin. La coquelourde est robuste et résiste bien aux grands froids comme aux grands chaleurs. Elle « vie sa vie » en produisant de belles hampes florales au-dessus de feuilles regroupées en « rosettes », des feuilles veloutées qui prennent une magnifique teinte argentée par temps sec.
- **Thionia rotundifolia 'Torch'**  
Sa floraison s'étale de juillet à la fin de l'automne en fonction du climat. Les fleurs, rappellent le zinnia, sont de couleur orangé pur avec un cœur jaune-orange. Cette plante est très florifère. Elle est très intéressante en massif grâce à sa hauteur et à son aspect compact.
- **Tournesol géant**  
Superbes fleurs jaunes pouvant atteindre 60 cm de diamètre. Choisissez lui un endroit à l'abri des vents dominants et prévoyez un tuteurage !  
Hauteur jusqu'à 3,5 m
- **Tournesol red sun**  
Variété de tournesol de deux mètres de hauteur, qui porte huit à dix fleurs de 12 cm de diamètre. Les fleurs sont rouges avec beaucoup de variations elles passent du bronze au jaune avec un cœur plutôt sombre.

Mais aussi d'autres comme la cinéraire, des zinnias, des lipomées, des oeillets des poètes. Et pleins d'autres choses qui arrivent encore pour l'automne...

Pour plus d'infos ou de conseils, n'hésitez pas à me contacter :



**Amandine**  
06 99 09 10 97  
pepinieriegourmande@gmail.com

www.pepinieriegourmande.com