

# Les Aromatiques du Pic Saint-Loup

Le catalogue des plants  
de légumes et aromatiques Bio  
-printemps 2018-



Chemin de la Liquière  
Saint-Martin-de-Londres  
(34)






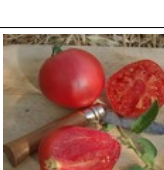
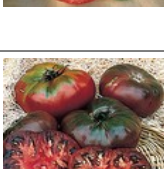
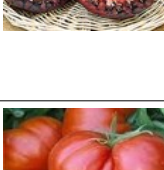
06 74 17 33 31

[aromatiques.picsaintloup@gmail.com](mailto:aromatiques.picsaintloup@gmail.com)

[www.aromatiques-picsaintloup.fr](http://www.aromatiques-picsaintloup.fr)

Certifié Agriculture Biologique  
par FR-BIO-01  
agrément GNIS N°068864

# Les tomates





	<b>Les Cocktails</b>	
	<b>Tomate cocktail - Black cherry :</b> Plante précoce, vigoureuse et productive. Fruit noir du calibre d'une grosse cerise. Saveur sucrée. Très bonne qualité gustative. Croissance indéterminée.	1,60 €
	<b>Tomate cocktail - Miel du Mexique :</b> Très belle plante à petits fruits ronds, de couleur rouge vif. Sucrée, douce et juteuse.	1,60 €
	<b>Tomate cocktail - Prune rouge :</b> variété productive, rustique, grappes de fruits (25 à 30 g), chair ferme, douce, juteuse, à consommer en salade, nature, confite au vinaigre.	1,60 €
	<b>Tomate cocktail Bosque Blue :</b> Variété de belle saveur. Bosque Blue produit des fruits de 60/90 grammes et de couleur indigo. Les plantes très productives font jusqu'à 2 mètres de hauteur.	1,60 €
	<b>Tomate cocktail Orange :</b> variété précoce qui ne se taille pas, produit des grappes de petites tomates bien fournies pas plus grosses qu'une mirabelle (5 à 6 g). Fermes, juteux, sucrés, d'excellente qualité pour apéritifs, brochettes, garniture, confiture.	1,60 €
	<b>Les variétés anciennes</b>	
	<b>Tomate Cœur de Bœuf :</b> Très gros fruits fermes, charnus et savoureux, d'environ 500-700 grammes et parfois plus, avec peu de graines. Couleur rouge-rosé. Plante de mi-saison très homogène. Résistante à l'éclatement. Saveur douce. Parfum intense.	1,60 €
	<b>Tomate Cherokee purple :</b> Fruits très juteux d'une excellente saveur. L'intérieur du fruit est nuancé de brun, violet et rose. Variété croissant dans toute région mais particulièrement adaptée à des saisons sèches. Très bonne productivité de fruits de 250 à 400 grammes. Feuillage abondant et très résistant. Croissance indéterminée. 75-85 jours.	1,60 €
	<b>Tomate côtelée Aussie :</b> De type beefsteack, très bonne productivité et de gros fruits. Excellente saveur mélangeant douceur et acidité.	1,60 €

	<p><b>Tomate Noire de Crimée :</b> Plante de mi-saison, productive, résistante à la sécheresse. Produit des gros fruits, bien ronds, rouge sombre. La chair de couleur rouge-brun, très foncée, est particulièrement douce et plaît aux enfants par son absence d'acidité. Croissance indéterminée. Saveur délicieuse.</p>	<p>1,60 €</p>
	<p><b>Tomate Black from Tula :</b> Variété de mi-saison, productive et vigoureuse à croissance indéterminée produisant des fruits rouge-brunâtre, de taille moyenne ( 150 g), assez aplatis, côtelés. Sa chair rouge sombre a une saveur douce. Elle est délicieuse en salade.</p>	<p>1,60 €</p>
	<p><b>Tomate Joie de la Table :</b> variété précoce, vigoureuse, productive et rustique, fruits de 150 à 250g, chair fine, juteuse et savoureuse, excellente en salade.</p>	<p>1,60 €</p>
	<p><b>Tomate Ananas (Pineapple) :</b> Gros fruits de couleur jaune veinée de rouge. Chair ferme, jaune striée de rouge, ressemblant à la chair de l'ananas et avec peu de graines. Excellente qualité gustative.</p>	<p>1,60 €</p>
	<p><b>Tomate Evergreen :</b> Variété produisant des fruits ronds de 150 à 200 gr de couleur vert-ambre à maturité. Sa chair est de couleur vert émeraude, d'excellente texture et qualité gustative. Croissance indéterminée et vigoureuse.</p>	<p>1,60 €</p>
	<p><b>Tomate Orange Queen :</b> Variété précoce portant de gros fruits orange vif, de type beefsteack, juteux et fermes, à la saveur douce et à la chair dense. En salade, cuite farcie, coulis.</p>	<p>1,60 €</p>

# Les aubergines

	<p><b>Aubergine Black beauty :</b> Ancienne plante venue d'Autriche, qui donne des gros fruits violets, de forme ovoïde de 13 à 19 cm de long et de 10 à 15 cm de diamètre. Précoce.</p>	1,60 €
	<p><b>Aubergine Baluroi :</b> Plante très vigoureuse qui produit des fruits allongés, violet-noir brillant de 25 cm environ. L'aubergine BALUROI est adaptée à tous les modes de production.</p>	1,60 €
	<p><b>Aubergine de Barbentane :</b> Plante précoce rustique. Très productive, elle donne des fruits longs et lisses de couleur violette à noire de 25 à 28 cm.</p>	1,60 €
	<p><b>Aubergine verte longue :</b> produisant des fruits de la forme d'une banane verte de 20-25 cm de long. de très bonne saveur et bonne productivité. La chair est douce.</p>	1,60 €
	<p><b>Aubergine blanche Dourga :</b> Plante rustique et productive. Les fruits longs de couleur blanc ivoire de 15 à 22 cm et de 400 à 600g, sont de belle présentation. Chair douce.</p>	1,60 €

# Les poivrons et les piments

	<p><b><i>Poivron Basque :</i></b> Plante productive qui donne des fruits rouges à maturité, longs et coniques. Chair épaisse. Bonne qualité gustative.</p>	1,60 €
	<p><b><i>Poivron chocolat:</i></b> Fruit allongé, mi-long, devenant couleur chocolat à maturité. Saveur douce et sucrée.</p>	1,60 €
	<p><b><i>Poivron rouge:</i></b> Plante moyennement précoce à gros fruit rouge, carré. Chair dense au goût légèrement sucré.</p>	1,60 €
	<p><b><i>Piment Gorria « Espelette » :</i></b> Le piment Gorria est une variété productive traditionnelle du Pays Basque de type Espelette au goût assez fort. Ses fruits sont de couleur rouge foncé, longs et minces.</p>	1,60 €

# Les cucurbitacées

	<i>Concombre</i>	
	<p><b>Concombre Le Généreux :</b> Le Concombre Le Généreux donne des fruits cylindriques demi-longs, d'environ 25 cm, à la peau lisse d'un beau vert profond. Ses fruits cueillis jeunes peuvent être utilisés comme des cornichons. Leur saveur est douce, sans amertume. Recommandé pour culture sous abri froid ou en plein champ.</p>	1,60 €
	<i>Les melons et pastèque</i>	
	<p><b>MELON Charentais Précoce :</b> Variété précoce. Plein champ. Ecorce lisse, moyennement à peu écrit. Chair orange très savoureuse. Poids : 1 kg/fruit.</p>	1,60 €
	<p><b>Melon jaune des canaries :</b> Ce melon hâtif, produit des fruits ovales, jaunes et côtelés à chair blanche d'environ 1,5 kg. Plus juteux qu'une grande partie des autres variétés de melon, le melon jaune canari se déguste frais avec du jambon cru ou en dessert dans une salade de fruit.</p>	1,60 €
	<p><b>Pastèque Grimson :</b> Variété mi-précoce (85 à 90 jours), à fruits ronds à ovales. Chair très sucrée, ferme et rafraîchissante. Écorce verte, lisse, striée de vert foncé. Ne nécessite pas de taille. Bon rendement.</p>	1,60 €
	<i>Les courgettes</i>	
	<p><b>Courgette Ronde de Nice :</b> Délicieuse, cette courgette est très appréciée dans le Midi. Très hâtive, non coureuse, elle produit des fruits sphériques, d'abord verts, qui deviennent jaunes à maturité. La chair est tendre, fondante et de fine saveur pour les jeunes fruits.</p>	1,60 €
	<p><b>Courgette Black Beauty :</b> Plante classique, buissonnante. Un semis précoce produit abondamment des fruits allongés, vert foncé brillant. Plante vigoureuse, les fruits s'utilisent sautés, farcis, en gratin ou en ratatouille.</p>	1,60 €
	<p><b>Courgette jaune Cou Tor :</b> Plante précoce et buissonnante, produisant des fruits jaunes allongés qui se mangent lorsqu'ils sont très jeunes. Goût prononcé de noisette. Très prolifique. Chair blanche. Décorative à maturité.</p>	1,60 €

# Les légumes rares et originaux

	<p><b><i>Crosne du Japon:</i></b> Les crosnes sont de petits tubercules blancs, aqueux, très tendres, au goût très fin évoquant le fond d'artichaut et le topinambour. Originaires de Chine, ils sont arrivés dans nos potagers au 19ème siècle pour connaître un grand succès puis être oubliés. Les crosnes forment de petites touffes ressemblant à de la menthe de 0.30 à 60 cm de haut. Vous pourrez en consommer tout l'hiver brossés puis poêlés au beurre, mais aussi à l'étouffée, frits, en ragoût, en gratin, au jus ou en salade.</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b><i>Amande de terre (souchet comestible) :</i></b> Légume ancien aux tubercules comestibles. Ses rhizomes tubéreux comestibles étaient déjà consommés au Moyen âge. Ces tubercules de la forme et de la taille d'une petite noisette peuvent être consommés crus ou grillés à l'apéritif ou en salade. En Espagne, on en fait également une boisson appelée « horchata de chufa ».</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b><i>Tomatillo du Mexique :</i></b> Résistant, beaux fruits de 60 à 100 g., chair ferme, dense et acidulée. Il se consomme cuit avec des courgettes, aubergines, thym, laurier, tomates.</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b><i>Aubergine Aomaro :</i></b> D'origine japonaise, cette plante productive donne des fruits arrondis et côtelés, à la surprenante couleur vert anis à maturité. Chair de très bonne qualité gustative.</p>	<p>2 €</p>
	<p><b><i>Aubergine Pusa purple Cluster :</i></b> Après la tomate grappe, voici l'aubergine grappe. Cette plante, venue des Indes, donne des petits fruits violets et cylindriques qui poussent en bouquets et peuvent être récoltés en grappe. Plante précoce, productive et très décorative.</p>	<p>2 €</p>
	<p><b><i>Aubergine blanche à œuf :</i></b> Plante d'origine japonaise se couvrant de nombreux fruits ronds que l'on cueille lorsqu'ils ont la grosseur d'un œuf, à la peau lisse et blanche. Ils ont alors un goût de champignon. Plante adaptée à la culture en pot. Précoce et productive.</p>	<p>2 €</p>

	<p><b>Poire melon Pepino :</b>  Vivace en serre, cette plante peut être traitée comme une annuelle au potager. De culture facile en pleine terre ou en pots. Très productive. Les fruits juteux, aux goûts surprenants, rappelle à la fois la saveur et la texture de la poire et du melon !  A consommer à maturité, cru ou cuit, en accompagnement de viandes et de poissons.</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b>Poivron Caviar Calabrais :</b>  Petit poivron rouge au goût de piment sans piquant. Fruité, charnu et croquant, son fruit rappelle la saveur du piment antillais. Rustique. Une pure merveille en cuisine, en frais ou séché.</p>	<p>2 €</p>
	<p><b>Concombre Soo Yoh Long :</b>  Plante qui donne des fruits souvent tordus mesurant près de 40 cm. Sa peau, fine, ressemble à celle du cornichon. Chair croquante, très facile à digérer. Plante très productive qui s'adapte à de nombreuses conditions climatiques. Tuteurage conseillé.</p>	<p>2 €</p>
	<p><b>Concombre Poona Kheera :</b>  Variété ancienne indienne, produisant de délicieux fruits vert clair, oblongs, de la taille d'une pomme de terre. Doux, croquants et juteux, ils prennent une couleur brune à maturité. Variété hâtive, rustique et productive. Maturité en 55 à 80 jours.</p>	<p>2 €</p>
	<p><b>Physalis :</b>  Les fruits au goût d'ananas mûrissent dès juillet jusqu'aux gelées et se mangent quand la coque devient jaune. Production abondante, culture très facile.</p>	<p>2 €</p>
	<p><b>Gombo :</b>  Plante tropicale originaire d'Afrique. Son fruit de forme pyramidale récolté vert est employé en légume ou condiment. Les fruits jeunes et tendres de consistance mucilagineuse sont consommés cuits en potages, sauces ou ragoûts.</p>	<p>2 €</p>


















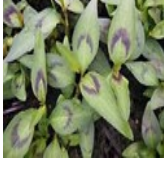

# Les auxiliaires du jardin




	<p><b>Capucine :</b></p> <p>On consomme les feuilles mélangées aux salades, les fleurs comme ornements des plats et crudités. Elles produisent de belles masses végétales très colorées qui couvrent facilement les coins à cacher au jardin. Elles attirent les pucerons et servent donc de "plante-piège".</p>	3,50 €
	<p><b>Œillet d'Inde:</b></p> <p>L'œillet d'Inde est parmi les plantes annuelles les plus cultivées au jardin. Outre sa floraison abondante et prolongée et le peu d'entretien qu'il nécessite, Tagetes patula est apprécié pour ses propriétés répulsives vis-à-vis de nombreux parasites.</p>	2 €
	<p><b>Tanaïs :</b></p> <p>Vivace très aromatique avec des fleurs jaune or à gros capitules pédonculées. Ses grandes tiges florales font de beaux bouquets secs. S'utilise comme insectifuge (mouches, fourmis, papillons...) en infusion, macération ou décoction.</p>	3,50 €
	<p><b>Rhubarbe :</b></p> <p>Plante vivace appréciant les sols riches et profonds. Lors de la récolte, laisser quelques feuilles sur pied pour assurer la croissance. Solution naturelle de lutte contre les insectes, le purin de rhubarbe s'utilise tout au long de la période de végétation de la rhubarbe.</p>	3,50 €
	<p><b>Consoude officinale :</b></p> <p>Cet engrais végétal, très utilisé en agriculture biologique, permet la production de purin, compost et accroît ainsi la fertilité du sol et la croissance des plantes. Bien qu'appréciée des jardiniers bio, la consoude est également très recherchée par les bourdons et abeilles qui se délectent de son nectar.</p>	3,50 €

# Les aromatiques vivaces\*

\*plantes herbacées capables de vivre plusieurs années

	<p><b>Estragon :</b> Plante vivace genre arbuste, aromatique et médicinale aux fleurs blanches sur une tige très ramifiée. Les feuilles, de couleur vert foncé, sont allongées, lisses et très odorantes.</p>	3,50 €
	<p><b>Ciboulette :</b> Cette petite plante vivace herbacée, incontournable dans la cuisine, de part la finesse de son goût qui rappelle l'oignon et part sa capacité à accompagner tout type de plats.</p>	3,50 €
	<p><b>Persil plat :</b> C' est une variété à fort développement, très parfumée.</p>	2 €
	<p><b>Persil frisé nain Mousse :</b> Variété naine (20-25 cm), à feuillage parfumé très frisé de couleur vert foncé. D'excellente présentation, ce persil est idéal pour la décoration des plats. Culture possible en pots ou jardinières, sur terrasses et balcons.</p>	2 €
	<p><b>Hysope :</b> Plante vivace aux belles fleurs bleues. Très mellifère. Les feuilles fraîches donnent un agréable piquant aux soupes et aux plats mijotés. Les fleurs fraîches parfument et colorent les salades. Plante tonique et digestive. Fait de belles bordures.</p>	3,50 €
	<p><b>Origan :</b> Aromatique emblématique du bassin méditerranéen. Vivace et rustique. Les feuilles séchées conservent longtemps leur arôme. A utiliser, frais ou sec, dans pizzas, marinades, sauces, farces, légumes...</p>	3,50 €
	<p><b>Mélisse :</b> Vivace rustique, très mellifère. Ses feuilles exhalent une forte senteur citronnée. Elle regorge de propriétés médicinales : calmante, antispasmodique, stomachique, carminative, sudorifique. A utiliser en infusion, tisane, boisson d'été.</p>	3,50 €
	<p><b>Lavande fine :</b> Belle plante vivace pour l'ornement en même temps la lavande peut être utilisée comme calmant, anti-dépressif et sédatif. Elle est aussi utilisée comme antalgique, anti-inflammatoire, antiseptique et cicatrisant. Elle est également antibactérienne. Ses qualités hypotensives et antispasmodiques sont également appréciées.</p>	3,50 €

	<b>Marjolaine</b> : Vivace rustique, aromate à découvrir ou à redécouvrir, la marjolaine possède une saveur d'une grande finesse qui transformera n'importe quel ragoût en plat de roi.	3,50 €
	<b>Sauge officinale</b> : Vivace de rocaille, aux petites feuilles et aux belles fleurs bleues mellifères. S'étale sur 1 m <sup>2</sup> . Pour les tisanes et la cuisine. Tonique.	3,50 €
	<b>Sauge Sclarée</b> : Bisannuelle à vivace. Magnifique plante aux généreuses hampes florales roses, très aromatiques et mellifères. H=40 cm à 1 m, jusqu'à 1,60 m en culture.	3,50 €
	<b>Sarriette</b> : Petit arbrisseau à fleurs blanches, parfois roses, ne dépasse pas 20 à 40 cm de haut. Elle apprécie les terrains secs et se distingue par sa puissance aromatique incomparable. On emploie ses feuilles fraîches ou séchées pour parfumer volailles, viandes blanches, marinades, etc. Elle est réputée faciliter la digestion.	3,50 €
	<b>Thym Citron</b> : Vivace pour rocaille et bordure. Irremplaçable pour les tisanes et dans les bouquets garnis.	3,50 €
	<b>Houttuynia cordata</b> : Cette vivace semi aquatique, vigoureuse, partiellement rustique, est un excellent couvre-sol pour le voisinage des eaux. Ses feuilles caduques, en forme de cœur dégagent un parfum un peu piquant, assez poivré, avec une légère touche d'agrumes. Ses feuilles sont utilisées en cuisine vietnamienne, notamment pour manger avec les nems.	3,50 €
	<b>Citronnelle</b> : Plante vivace par ses rhizomes. La base des tiges fraîches, ciselée en rondelles, sert pour aromatiser les crudités, salades, marinades, potages, etc. C'est un ingrédient traditionnel de la cuisine du Sud-Est de l'Asie	3,50 €
	<b>Renoué odorante</b> : Plante rampante d'Indochine dont les feuilles terminales sont utilisées en cuisine et en médecine asiatique. Son goût et son parfum évoquent la coriandre et la citronnelle, spécialement quand elle est consommée crue. La tige est davantage piquante que la feuille. Cuite, elle a un goût poivré qui accompagne bien les viandes.	3,50 €
	<b>Sideritis Syriaca</b> : Thé grec des bergers, Plante vivace. Tiges, fleurs et feuilles sont utilisées en tisane (récolte à la floraison). Son utilisation comme plante médicinale remonte au 1er siècle après JC, elle est réputée d'avoir un effet anti-microbien, anti-inflammatoire et anti-oxydant et elle est sensée renforcer le système immunitaire.	3,50 €

	<p><b>Raifort</b> : plante herbacée vivace de la famille des Brassicacées, cultivée pour sa racine à usage condimentaire. La racine de raifort râpée est utilisée en condiment, comme substitut à la moutarde. Elle a une saveur très forte, piquante et poivrée</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b>Jasmin officinal</b> : arbuste grimpant, au feuillage caduc à semi-persistant, donnant une abondante floraison parfumée durant tout l'été. Originaire d'Asie, c'est une plante ornementale cultivée dans les régions tempérées. Ses fleurs très odorantes servent à parfumer le thé, et rentrent dans les remèdes traditionnels en Asie.</p>	<p>7,50 €</p>
	<p><b>Cardamome</b> : plante herbacée à rhizome originaire d'Asie du Sud-Est. Elle est parfois appelée cardamome verte ou cardamome aromatique pour bien la différencier d'autres plantes apparentées. La plante fournit une épice qui porte le même nom mais pas sous nos climat. Elle dégage une odeur agréable.</p>	<p>3,50 €</p>



# Les aromatiques annuelles

	<i>Les basilics</i>	
	<b>Basilic grand vert</b> : C'est la variété classique de basilic, au goût bien équilibré. Les feuilles sont très parfumées. Idéal pour vos salades et pestos.	2 €
	<b>Basilic à petites feuilles</b> : Variété de basilic compact nain à port en boule. Il est reconnu pour sa saveur prononcée et son fort parfum aromatique.	2 €
	<b>Basilic Thaï</b> : Variété de basilic au feuillage clair et au parfum citronné et frais. A ajouter au moment de servir avec viandes, poissons, préparations à base de tomate ou pour le thé.	2 €
	<b>Basilic Réglisse</b> : Variété de basilic très aromatique au délicieux parfum de réglisse. Les feuilles sont vertes et les fleurs de couleur mauve. Très utilisée dans la cuisine Thaïlandaise et en pâtisserie.	2 €
	<b>Basilic pourpre</b> : Le Basilic Pourpre possède un port compact. Les feuilles et tiges du basilic pourpre sont fortement teintées d'un violet brun foncé, ce qui lui donne un fort attrait ornemental. Son parfum est doux et un peu poivré.	2 €
	<b>Basilic Cannelle</b> : Plante originaire du Mexique, de près d'1 m de haut aux feuilles vertes, aux tiges de couleur violette et aux fleurs mauves. Forte saveur de cannelle et de girofle.	2 €
	<b>Basilic citronnelle</b> : Ressemble au Basilic à petite feuille, avec un parfum de citronnelle délicieux et très prononcé.	2 €
	<b>Basilic citron vert</b> : Cette aromatique au port buissonnant a un feuillage vert brillant. Très souvent utilisé dans la cuisine Thaï, cette variété Lime présente un goût ainsi qu'une odeur de citron vert.	2 €

	<i>Les aromatiques annuelles</i>	
	<p><b>Coriandre :</b> Les feuilles fraîches de coriandre parfument potages, crudités, poissons, volailles. On la retrouvera d'ailleurs très souvent dans la cuisine orientale et asiatique.</p> <p>Les graines quand à elles ont un parfum épicé, elles seront idéales pour agrémenter les viandes, poissons, sauces.</p>	2 €
	<p><b>Aneth :</b> L'aneth est une grande plante annuelle, au feuillage très fin est agréablement parfumée. Son feuillage et sa floraison ressemblent au fenouil, mais l'odeur de l'aneth est plus subtile.</p>	2 €
	<p><b>Cerfeuil :</b> Le cerfeuil est une plante herbacée, annuelle qui atteint jusqu'à 60 à 80 cm. Il possède un feuillage finement découpé qui en fait un plante prisé par les restaurateurs tant pour son intérêt gustatif que pour la beauté de ses feuilles.</p>	2 €
	<p><b>Sarriette des jardins :</b></p> <p>La Sarriette Annuelle, ou Sarriette des Jardins, est connue depuis l'antiquité pour ses vertus antiseptiques, aphrodisiaques, elle repousse certains insectes et parasites au potager.</p> <p>En cuisine, la sarriette parfume sauces, salades, crudités, viandes, poissons.</p>	2 €
	<p><b>Shiso vert :</b> Annuelle, pouvant atteindre 45 à 60 cm de haut. Très ornementale. Les feuilles de Périlla se consomment crues ou cuites, pour parfumer riz, poissons, soupes, nems et légumes. Sa saveur indéfinissable comporte des notes de cumin.</p>	2 €
	<p><b>Shiso rouge :</b> Annuelle, pouvant atteindre 45 60 cm de haut. Très ornementale. Les feuilles de Périlla se consomment crues ou cuites, pour parfumer riz, poissons, soupes, nems et légumes. Sa saveur indéfinissable comporte des notes de citronnelle, de mélisse...</p>	2 €
	<p><b>Shiso à feuilles bicolores :</b> Plante aromatique d'origine vietnamienne. Feuillage vert franc sur le dessus et pourpre sur le revers. Arôme subtil où l'on retrouve des notes de menthe et de basilic.</p>	2 €





# Les menthes

	<p><b><i>Menthe nanah ou Marocaine</i></b> : C'est la menthe des thés du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord. Plante vigoureuse dans n'importe quel sol, elle se répand rapidement quand elle pousse dans un sol sableux, humifère et frais, et peut former des tapis aromatiques</p>	3,50 €
	<p><b><i>Menthe poivrée</i></b> : Aromatique et médicinale vivace, aux propriétés toniques, fortifiantes, digestives, antispasmodiques et sudorifique. En cuisine pour sauces, crèmes, gelées, salades de fruits.</p>	3,50 €
	<p><b><i>Menthe pouliot</i></b> : La menthe pouliot est une variété de menthe à feuillage rampant, ne dépassant que rarement les 20-30 cm de haut dont l'odeur est répulsive contre les puces et les tiques. Plante idéale pour vos balconnières, ou pour garnir vos bordures. Elle sera délicieuse en infusions. Elle possède des vertus antitussives et digestives.</p>	3,50 €
	<p><b><i>Menthe Coq</i></b> : elle n'est pas une menthe, mais une sorte de chrysanthème, qui se cultive en remplacement de celle-ci, la ou elle ne pousse pas bien. Elle est cultivée dans les potagers pour servir de plante aromatique, médicinale voir même de plante ornementale avec son feuillage vert-gris. Originaire d'Asie occidentale jusqu'au Caucase, cette plante pouvant atteindre 1,50 mètre, s'est bien acclimatée sur le pourtour méditerranéen. Excellente avec les fraises.</p>	3,50 €
	<p><b><i>Menthe Chocolat</i></b> : elle se distingue pour son feuillage aromatique exceptionnel avec un parfum étonnant de chocolat mentholé. Au soleil, elle charmera également les insectes butineurs. Cette menthe parfamera avec plaisir vos desserts et infusions.</p>	3,50 €
	<p><b><i>Menthe Pomme</i></b> : Menthe à la saveur douce rappelant la pomme et au feuillage arrondi.</p>	3,50 €
	<p><b><i>Menthe Bergamote</i></b> : Menthe au parfum de bergamote intéressante à utiliser en infusion ou avec les desserts.</p>	3,50 €
	<p><b><i>Menthe Fraise</i></b> : La menthe fraise dégage un parfum puissant assez mentholé avec des notes de fraise.</p>	3,50 €

	<p><b><i>Menthe gingembre :</i></b> Menthe au parfum étonnant de gingembre. Elle apporte son goût très particulier à de nombreuses préparations aussi bien sucrées que salées.</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b><i>Menthe pamplemousse :</i></b> La menthe pamplemousse appelée aussi grappefruit, est indispensable dans votre jardin pour faire d'excellentes tisanes ou pour accompagner les desserts glacés.</p>	<p>3,50 €</p>



# Les fleurs comestibles et ornementales

	<p><b>Monarde « didyma »</b> : Vivace rustique, chez les Amérindiens, les feuilles macérées dans l'huile servaient aux soins des cheveux. Elles contiennent un antiseptique, le thymol, et sont appliqués sur les boutons, ou inhalées pour combattre le rhume, ou infusées contre la nausée, les flatulences et l'insomnie. La feuille et la fleur sont comestibles.</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b>Monarde « ponctuée »</b> : C'est une plante vivace mais pas rustique, au feuillage vert foncé, lancéolé, caduc. La floraison est jaune ponctué de pourpre, mais ce sont surtout les bractées de couleur blanc-rose qui sont décoratives et qui font l'originalité de cette monarde.</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b>Monarde « menthe »</b> : La monarde menthe dégage un parfum mentholé, elle est appréciée pour préparer des infusions. En été, elle offre de belles fleurs mauves</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b>Agastache</b> : plante vivace Tout d'abord introduite en Europe comme plante mellifère, l'agastache devient très vite une condimentaire dont les feuilles mélangent les goûts de réglisse, d'anis et de menthe. Son utilisation : salades, gâteaux mais aussi tisanes, thé, sauces pour les poissons.</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b>Tulsi ou basilic sacré</b> : Cette plante, de la famille du basilic, est connue et utilisée en Inde, depuis plus de 5000 ans, sous le nom de Tulsi. Elle est considérée comme un véritable élixir de vie. Le tulsi peut-être consommé sous forme d'infusion en tisane. Il existe des mélanges ou l'on associe le tulsi au rooibos.</p>	<p>3,50 €</p>
	<p><b>Benoîte</b> : plante herbacée vivace de la famille des Rosaceae. Les feuilles sont pennées, les fleurs très belles sont solitaires ou en grappes ramifiées. La benoîte commune (<i>Geum urbanum</i>) possède des propriétés médicinales. La racine a un goût de girofle.</p>	<p>3,50 €</p>