

Les Aromates annuelles

> Les Basilics & Cie // 2€ l'unité - 18€ les 10 (mélange possible)



Basilic Tulsi / Sacré

Plante très odorante à la saveur épicée et fruitée. S'utilise beaucoup en infusion et sirop. Possède de nombreuses vertus.



Coriandre annuelle

Plante de 20 à 80 cm de haut, aux feuilles lobées ressemblant au persil, à fleurs en ombelles blanc-rosé. La fleur, très mellifère, sent très bon. La plante aura un parfum citronné pour certaines personnes...



Persil Géant d'Italie

Feuilles plus larges et tiges plus hautes que le persil commun. Très parfumé et très productif.



Perilla Bicolore (Shiso)

Plante de 70 à 90 cm de haut. Feuilles Bicolores, dessus vert, dessous violet.

Arôme doux aux notes de basilic et de menthe. Port buissonnant.



Perilla vert (Shiso)

Plante buissonnante de 60 cm de haut. Grandes feuilles vert foncé finement dentées. Saveur aux notes épicées complexes rappelant le cumin. Très riches en antioxydants et en oméga 3, la plante est intéressante en tisane préventive pour l'hiver.



Thé des Jardins

Nommée aussi Mélisse de Moldavie elle possède des feuilles citronnées et des fleurs violettes. Utilisée en infusion pour ses vertus apaisantes. Ses feuilles ajoutent une touche citronnée aux boissons chaudes ou froides. Facile à cultiver.

Les Aromates vivaces

> Les Herbes des Côtiers // 3€ l'unité - 15€ les 6 (mélange possible) / 4€ à 5€ pour les gros pots



Estragon français

Vivace à feuilles caduques, vert, bien découpées à l'odeur agréable d'anis. Souche drageonnante, le plante disparaît en hiver pour repousser de ses racines au printemps.

Attention à l'eau stagnante en hiver!



Lavande Officinale

La **vraie lavande**, vivace et très mellifère. Son feuillage vert argenté est fin et se couvre d'une multitude de fleurs mauves très parfumées. Séchée elle peut servir à parfumer les armoires mais aussi vos plats.



Livèche

Nommé aussi céleri vivace, plante robuste, hampe florale pouvant atteindre 2 m de haut portant des fleurs jaunes en ombelle. Saveur très prononcée. Possède des vertus médicinales.



Marjolaine

Proche de l'Origan, elle est **moins rustique mais son goût est plus délicat**. Vivace à cultiver en annuelle. A utiliser, frais ou sec, dans marinades, soupes, vinaigrettes, légumes, salades... Propriété tonique, stomachique, diurétique...



Origan

Feuillage aromatique doré très décoratif. Plante rampante, formant rapidement une belle couverture dense. Floraison de juillet à septembre des grappes de petites fleurs rose pourpré. Sol pauvre, sec, bien drainé.



Romarin Ripens

Arbuste aromatique méditerranéen au port arbustif. Son feuillage persistant et odorant s'utilise en marinade, grillade ou plats en sauces. Ses fleurs mauves sont très mellifères.



Sariette des Montagnes

Vivace à petites feuilles allongées, persistantes, formant une petite boule dense. Sol sec et drainé, pas trop lourd. Fleurs blanches, comestibles. Parfume bien les plats (à faire sécher et broyer car feuilles très fermes).



Sauge Officinale

Feuillage persistant gris et très aromatiques. Floraison mai-juin. Très bonne protectrice des plantes, animaux, lieux et hommes. Excellent en tisane et cuisine. Infusion des fleurs et feuilles pour insectifuge.

Les Aromates vivaces

> Les Multifonctions // 3€ l'unité - 15€ les 6 (mélange possible) / 4€ à 5€ pour les gros pots



Absynthe

Arbrisseau vivace au feuillage soyeux blancs argenté. En extrait fermenté elle possède des propriétés insectifuges et fongicides. En infusion elle peut être thérapeutique mais à utiliser avec modération et conseils. Fleurs jaune clair en juin/juillet.



Armoise Commune

Facile de culture en terre sèche et pauvre. Bénéfique en cuisine et/ou infusion pour ses effets sur la digestion, les rhumatismes, la menstruation ou ménopause. Goût légèrement épicé. Mettre dans les placards pour les mites.



Cédroneille

Son parfum aux notes d'anis et camphré (aussi d'eucalyptus, de menthe et de pin) rappelle celui du baume du tigre. Pour aromatiser vos plats. Ou en infusion pour ses effets expectorants et antibactériens. La protéger en hiver.



Hélichryse «lanata»

Feuilles persistantes, gris linéaires sentant fort le curry. Fleurs jaunes en juin-juillet, précédées par des jolis boutons jaunes clairs. Ses boutons utilisés en bouquet sec lui ont donné le nom d'immortelle. Peut être utilisée pour faire des macérats huileux (huile des boxeurs...).



Mélisse

Plante très citronnée. Elle est utilisée en infusion pour ses propriétés apaisantes et pour soulager les maux d'estomac. Peut s'utiliser en salades, boissons ou desserts. Possède la vertu d'éloigner les moustiques.. Frottez-vous les poignets et chevilles avec!



Sauge Blanche

Feuilles persistantes, bleu gris et aromatiques. Abondante floraison de larges hampes de fleurs blanches d'avril à juin. Peut survivre avec très peu d'eau. Utilisé comme encens pour purifier l'air, plante chamane.



Yerveine Citron

Feuilles caduques, vert, au parfum de citron. Fleurs blanches en juin-juillet. Utilisée en tisane. Tailler la plante juste avant les gelées et faire sécher la récolte.

Les Aromates annuelles

> Les Basilics & Cie // 2€ l'unité - 18€ les 10 (mélange possible)



Ajowan / Cumin Royal

Arôme du cumin et du thym, très intense, poivré, presque brûlant et incroyablement délicieux. Utilisation dans les currys et le pilaf. En ajoutant quelques graines à l'eau de cuisson des pommes de terre ou des légumineuses comme les pois chiches, on les rend plus digestes.



Alliaire Officinale

Bisannuelle à floraison blanche en juin d'env. 65 cm de haut. Utilisée crue hachée comme condiment, les fleurs en décoration, les graines comme de la moutarde.



Aneth

Plante au feuillage parfumé et finement découpé. Saveur de fenouil et de menthe. Hauteur de 60 cm. Très résistante à tout climat. Plante très mellifère et compagne contre les pucerons et araignées rouges.



Basilic Cannelle

Plante originaire du Mexique de près d'1 m de haut aux feuilles vertes, tiges violettes et fleurs mauves. Forte saveur de cannelle et de girofle. Plus fragile que le Génovèse.



Basilic Citron

Feuilles petites (2-3 cm), pointues et vert-jaune. Fort parfum et saveur de citron. Il convient autant en à la culture en pot ou plein champ.



Basilic Génovèse

Plante annuelle de 20 à 60 cm de haut, à feuilles ovales-lancéolées, vert foncé, atteignant 2 à 3 cm. Variété très productive au port buissonnant et très parfumée. Le basilic a la vertu d'ouvrir l'appétit..



Basilic Marseillais

Plante buissonnante à port bas (30 cm). Petites feuilles vertes, mesurant 4 cm de long x 2 cm de large, à la saveur relevée de basilic.



Basilic Pourpre

Petite plante de 50cm de haut au feuillage pourpre foncé, idéal pour accompagner les cultures au potager par sa couleur qui émerveillera les jardiniers et ses parfums qui repoussera les ravageurs (les petits du moins...).

Les Aromates vivaces

> Les Herbes des Costières // 3€ l'unité - 15€ les 6 (mélange possible) / 4€ à 5€ pour les gros pots



Serpolet

Petites feuilles ovales, persistantes. Délicieux pour tisanes et bouquets garnis car très parfumé. Forme un joli couvre sol dense toujours vert pour jardin sec. Fleurs rose au printemps. Croissance rapide, vigoureux. Sol bien drainé.



Thymus Commun

Petites feuilles allongées, persistantes, formant une petite boule. Sol sec et drainé, pas trop lourd. Fleurs comestibles. L'infusion de feuilles sèches est un puissant anti oxydant pour vos plantes.



Thymus Citron

C'est une vivace dont les feuilles séchées ou fraîches sont utilisées en cuisine pour aromatiser certains plats ou en infusion. Elle a une saveur légèrement amère et mentholée avec des notes de camphre. Feuillage persistant.

> Les Condimentaires // 3€ l'unité - 15€ les 6 (mélange possible) / 4€ à 5€ pour les gros pots



Basilic du Kilimandjaro

La plante forme un beau massif de 60-100cm de haut avec des fleurs violet/lilas en été. Son parfum est un peu camphré. Il gèlera au delà de -1°C, a bouturer et garder au chaud avant l'hiver ou le protéger.



Ciboulette

Un large choix de menthes cultivées sur place. Menthe Bergamote, Glaciale, Marocaine, Japonnaise, Pomme et Verte. Elles peuvent toutes s'utiliser fraîches ou sèches pour la cuisine ou la boisson (sirops, tisane, crèmes infusées...).



Coriandre vietnamienne

Plutôt rampante elle développe un feuillage lancéolé marqué d'un V sombre au milieu des feuilles. En été, fleurs rose pâle, groupées en épis. Arôme se rapprochant de la coriandre avec une touche poivrée et un peu citronnée. Pailler avec petit arrosage si besoin l'hiver pour qu'elle reparte au printemps.



Hysop

C'est une vivace dont les feuilles séchées ou fraîches sont utilisées en cuisine pour aromatiser certains plats ou en infusion. Elle a une saveur légèrement amère et mentholée avec des notes de camphre. Feuillage persistant.

Les Aromates vivaces

> Les Sucrés - fruitées // 3€ l'unité - 15€ les 6 (mélange possible) / 4€ à 5€ pour les gros pots



Armoise Cola

Appelée aussi arquebuse. Elle forme un très joli buisson au feuillage presque "plumeux", qui dégage un puissant parfum «sucré» lorsqu'il est froissé, rappelant celui de la boisson bien connue. Plante facile à cultiver, toute exposition sur sol bien drainé.



Menthes

Un large choix de menthes cultivées sur place. Menthe Bergamote, Glaciale, Marocaine, Japonnaise, Pomme et Verte. Elles peuvent toutes s'utiliser fraîches ou sèches pour la cuisine ou la boisson (sirops, tisane, crèmes infusées...).



Sauges Arbustives

Plusieurs variétés aux fleurs jaunes ou roses. Plante rustique au feuillage semi-persistant vert. Peu exigeante. Abondante floraison de fleurs de mai à novembre. Les fleurs et feuilles se consomment en salé ou sucré.



Sauge Cassis

Feuilles persistantes, vertes, très aromatiques. Jolies hampes florales d'environ 30 - 40cm de hauteur, en mai-juin puis à l'automne. Les fleurs noires ont un délicieux goût sucré et ses feuilles dégagent un doux parfum de cassis.



Stévia

Feuillage persistant, vert. A garder en pot à la mi-ombre pour rentrer l'hiver! Gout sucré. Utiliser les feuilles fraîches ou sèches pour sucrer boissons ou plats.



Tagète Lemmonii

Buissonnant, pouvant faire 2m de haut et 1m50 de large. Grande floraison automnale jaune d'or. Incroyable feuillage dentelé et odorant, exhalant un parfum de fruit de la passion/agrume au toucher et au goût. Peu exigeant pour le sol, elle doit être à l'abri du vent.



Thym parfum de rose

Petites feuilles allongées, persistantes, formant une petite boule. Fleurs comestibles. Anti septique, antibactérienne, anti parasitaire, fongicide, tonique et un stimulant général! Essayez d'utiliser ce thym en remplacement de l'eau de rose.



Yerveine des Aztèques

L'herbe à sucre des Aztèques a une saveur sucrée et camphrée très originale. Rampante. La protéger l'hiver. Utilisée en infusion pour son pouvoir sucrant et ses vertus expectorantes. Ses fleurs se consomment comme des friandises. Alternier avec d'autres édulcorants naturels.