



Akébie à cinq feuilles

Akebia quinata



Chine et Corée



Anecdote

Les fleurs d'Akébie sont réputées sentir le chocolat, d'où son surnom, "Vigne chocolat". Mais ce parfum dépend beaucoup du climat. Certaines sentent le cacao chaud ou la vanille, d'autres sentent plutôt... la terre humide. Bref, c'est une promesse olfactive parfois un peu mensongère !

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis (graines fraîches), bouturage ou marcottage.

Usages

Cette belle liane exotique est idéale pour habiller murs, pergolas, grillages dans les jardins comme sur les balcons et terrasses avec ses belles fleurs odorantes allant du crème au rose prune au printemps. En automne, cette liane offre des fruits comestibles qui s'ouvrent spontanément en deux lorsqu'ils sont mûrs pour révéler une pulpe blanche douce et brillante.



Grimpante





Althéa, Mauve en arbre

Hibiscus syriacus

 Asie orientale



Anecdote

L'Althéa est la fleur nationale de la Corée du Sud et apparaît dans son emblème national. Elle est connue là-bas sous le nom de mugunghwa qui signifie la "fleur éternelle qui ne se fane jamais". Elle est le symbole de la résistance coréenne car les fleurs ne durent qu'un jour, mais leur succession est ininterrompue de juillet à octobre.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

Parties comestibles

- Fleur
- Jeunes feuilles



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis (graines fraîches) ou bouturage.

Recette - Beignets de Fleurs d'Althéa

- Cueillir des fleurs fraîches et retirer le calice vert (base de la fleur) et le pistil pour ne garder que les pétales. Les secouer doucement pour déloger d'éventuels petits insectes.
- Mélanger 125g de farine, un œuf et une pincée de sel. Puis verser 15cl d'eau pétillante très froide petit à petit tout en fouettant.
- Chauffer de l'huile de friture. Tremper chaque fleur dans la pâte, puis les plonger dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Égoutter les beignets. Saler ou saupoudrer de sucre glace.



Arbrisseau





Amélanchier de Lamarck

Amelanchier lamarckii



Canada

Anecdote

Au moment de la floraison, l'Amélanchier se couvre d'une avalanche de fleurs blanches, si nombreuses qu'on dirait qu'il a neigé en avril.



Ressources



Plante comestible



Plante qui produit des fibres



Plante aromatique



Plante sensorielle



Plante médicinale



Plante compagne des animaux

Partie comestible

Fruit mûr (bleu)



J F M **A** M J J A S O N D



J F M A M **J** J A S O N D



Reproduction : Semis, marcottage.

Recette - Tarte aux baies d'Amélanchier

- Faire une pâte sablée, l'étaler dans un moule à tarte et la pré-cuire au four.
- Mélanger 500g de baies d'amélanchier avec 25g de cassonade et 25g de poudre d'amande.
- Retirer le moule du four, verser les baies dedans et le remettre au four pendant 15 min.
- Pendant ce temps-là, battre 1 œuf et 60g de crème fraîche liquide.
- Retirer le moule du four, verser le mélange uniformément sur les baies et remettre à cuire pendant 15 min.



Arbrisseau





Arbousier

Arbutus unedo



Europe

Anecdote

Cet arbuste avait un caractère sacré chez les Romains ; ils en faisaient l'attribut de la nymphe Cardea, ou Carna, maîtresse de Janus. Celui-ci la préposa à la garde des gonds de portes et lui donna le rameau d'Arbousier qui détournait du seuil les influences malignes. C'est avec sa baguette d'Arbousier que la demi-déesse exorcisait les possédés, guérissait les petits enfants malades, et châtiait les femmes qui tenaient mal leur intérieur.



Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis (graines fraîches) ou bouturage de rameaux aoûtés.

Recette - Smoothie d'arbouses (1 personne)

- Laver 1 tasse d'arbouses, couper grossièrement 200g d'ananas, 1 pomme et ½ banane et presser ½ citron vert.
- Déposer tous les ingrédients dans un blender et mixer jusqu'à l'obtention d'une boisson lisse et crémeuse.
- Ajouter éventuellement dans le blender des glaçons pour un smoothie plus liquide.



Arbrisseau





Arbre à miel

Tetradium daniellii



Chine

Anecdote

L'Arbre à miel aux cent mille fleurs tient son nom de l'abondance des inflorescences blanches, réunies en larges ombelles qui s'épanouissent au mois d'août et de septembre.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruits (en huile)



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Plants à racines nues, semis après une stratification.

Usages

- Les fruits de l'Arbre à miel sont très riches en matières grasses : grâce à cette très grande quantité, on peut en tirer une huile comestible qui accompagne les plats.
- Cet arbre est aussi grandement apprécié par les apiculteurs pour sa forte attractivité pour les abeilles domestiques en été, d'où son nom. Ses fleurs produisent un des nectars les plus riches en sucre.



Arbre





Arbre à salade, Cédrèle de Chine

Toona sinensis



Asie



Anecdote

Grâce à son goût aromatique, légèrement aillé et épicé, souvent comparé à celui de l'oignon ou de l'ail sauvage, il est très apprécié en cuisine.

En Chine, on l'appelle Xiang Chun Shu, ce qui veut littéralement dire "arbre parfumé du printemps".

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

Partie comestible

Feuille :
jeune pousse



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis (graines fraîches).

Usages

- Les jeunes feuilles et pousses comestibles sont, depuis des siècles, cueillies au printemps et consommées en Chine, Vietnam et Corée. Ces dernières sont frites, sautées ou marinées.
- Employées en médecine traditionnelle chinoise, les feuilles, écorces et racines sont utilisées comme tonique, anti-inflammatoire, antiparasitaire et digestif.
- Son bois, dur et parfumé, est proche du cèdre ou du mahogany. Il est utilisé depuis longtemps en Asie pour la menuiserie fine, la réalisation de mobilier, d'instruments de musique, de charpentes et de sculptures. En Chine impériale, le bois servait parfois à la fabrication de coffres ou de meubles de prestige.



Arbre





Arbre aux faisans, Chèvrefeuille de l'Himalaya

Leycesteria formosa



Chine occidentale et Tibet



Anecdotes

Cet arbrisseau est particulièrement apprécié pour ses longues grappes de fleurs pendantes, dont les couleurs vives rappellent le plumage coloré des faisans.

Les fruits de cet arbre sont également prisés pour leur goût de crème brûlée.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis, bouturage ou marcottage.

Recette - Crumble de pommes et baies d'arbre aux faisans (4 personnes)

- Éplucher et découper 4 pommes en petits dés.
- Laver 200g de baies d'arbre aux faisans, attention il faut les choisir bien mûres.
- Beurrer un plat et répartir les pommes et les baies dans celui-ci.
- Dans un saladier, mélanger 200g de farine, 125g de sucre en poudre et 125g de beurre mou jusqu'à obtenir des gros grumeaux.
- Parsemer le mélange sur les pommes et les baies.
- Cuire votre préparation pendant 30 min au four à 180°C.



Arbrisseau





Argousier

Hippophae rhamnoides



Eurasie

Anecdote

Il est connu chez les athlètes pour les vertus de ses fruits : à Séoul, lors des JO de 1988, la délégation chinoise était au régime "pur jus d'Argousier" ! Tonique et reconstituant général, le jus d'Argousier est un vrai dopant naturel, avec une richesse en vitamines représentant près d'un pourcent de son poids.



Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit (non cru)



J F **M** **A** M J J A S O N D



J F M A M J J A **S** **O** **N** D



Plantation : Pot, plants à racines nues, semis, bouturage ou marcottage.

Recette - Sauce de viandes à l'argousier

- Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir 1 oignon haché finement jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajouter 200g de baies d'argousier et les faire cuire pendant 5 min.
- Ajouter 2 c. à soupe de miel, 100ml de vin blanc ainsi que du sel et du poivre.
- Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.
- Servir chaud avec des viandes grillées ou rôties.



Arbrisseau





Aronie à fruits noirs

Aronia melanocarpa

 Amérique du Nord

Anecdote

L'Aronie à fruits noirs symbolise la persévérance et la détermination. Dans certaines cultures, elle est perçue comme un symbole de protection et de force intérieure, en raison de ses capacités à résister aux conditions climatiques rudes.



Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis, bouturage ou marcottage.

Usages

- Fruits comestibles très riches en antioxydants, au goût astringent et qui devient neutre après la cuisson. Ils sont utilisés pour faire des jus ou des sirops.
- Utilisée comme plante ornementale pour son beau feuillage automnal de couleur rouge à pourpre et quelques fois orangé.
- Grâce à sa grande résistance au froid, elle peut tenir jusqu'à -35°C.



Arbrisseau





Cognassier de Chine

Chaenomeles sinensis



Chine

Anecdote

Dans la culture chinoise, le cognassier de Chine symbolise la prospérité, la chance et l'élégance. Ses fleurs sont souvent associées au printemps, saison de renouveau et de revitalisation et sont très appréciées dans l'art du bonsaï. Son feuillage fourni passe à l'automne par divers tons de jaune d'or, d'orangé, de rouge et de pourpre.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis après une stratification, bouturage ou greffage.

Recette - Gelée de coing (8 personnes)

- Couper en gros cubes 1kg de coings sans les éplucher, ni vider le cœur. Déposer ces cubes dans une grande casserole avec 1 citron coupé, et verser de l'eau à hauteur des coings. Porter à ébullition et laisser cuire 30 à 40 min à feu doux.
- Réserver dans la casserole à température ambiante jusqu'au lendemain. Le lendemain, égoutter les morceaux de coing en récupérant le jus de cuisson.
- Peser le jus de cuisson, ajouter 1kg de sucre en poudre au kilo de jus de cuisson. Porter à ébullition, et faire cuire environ 8 min à feu doux. Retirer l'écume si nécessaire, puis verser à chaud dans des pots, les refermer et les retourner pendant 1h.
- Réserver une nuit à température ambiante avant de déguster.



Arbuste ou
arbrisseau





Eglantier

Rosa canina



Europe, Asie occidentale, Afrique septentrionale

Anecdote

Le Rosier sauvage accueille tant d'insectes que l'on peut parler de véritable cohorte. Parmi ceux-ci, les Cynips, guêpes parasites qui pondent leurs œufs dans la tige verte de l'Eglantier. Leurs larves provoquent, en se développant, la formation d'une galle, qui a fait l'objet de multiples croyances et superstitions. Les anciens ne connaissant pas l'origine de cette excroissance, l'appelèrent Bédégar, mot d'origine arabe, signifiant littéralement "emmené par les vents".



Ressources



Plante comestible



Plante qui produit des fibres



Plante aromatique



Plante sensorielle



Plante médicinale



Plante compagne des animaux

Parties comestibles

- Fruit cru ou cuit (très riche en vitamine C)



J F M A M J J A S O N D



Récolter après les premières gelées, lorsqu'ils sont bien rouges et mous



Reproduction : Semis après une stratification, bouturage, drageonnage ou marcottage.

Recette - Biscuits croquants à l'églantier

- Dans un saladier, mélanger 125g de farine, 30g de poudre de cynorrhodon (fruits d'églantier), 100g de sucre, 115g de beurre mou et 1 œuf.
- Former des boules avec la pâte et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les aplatir légèrement avec une fourchette et les mettre à cuire au four à 180°C pendant 15 min.



Arbrisseau





Epine vinette coréenne

Berberis koreana



Corée



Anecdote

Sa fleur n'est pas sans intrigue ! Ses pétales creux et disposés de telle sorte qu'ils rappellent la forme d'une coquille, c'est de cette singularité que lui vient le nom de Berberis, qui est celui d'un coquillage.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis après une stratification, bouturage de rameaux aoûtés ou marcottage.

Usages

- Cette plante se transforme facilement en vin, d'où ses noms de Vinette ou Vinetier, qui sont liés à sa bonne réputation de boisson médicinale.
- Outre ses usages médicaux, les Berberis sont aujourd'hui principalement des plantes d'ornement. Il y a notamment certaines variétés qui sont recherchées pour leur feuillage pourpre.
- Les fruits comestibles sont consommés en gelées, sirops, ratafias ou en vins.
- Leur écorce et leurs racines donnent quant à elles une belle teinture jaune brillante. Tandis que leurs fruits (le suc concentré dans les baies) donnent eux, une teinture rouge soutenue.



Arbrisseau





Feijoa, Goyavier du Brésil

Feijoa sellowiana

 Amérique du Sud

Anecdote

Le Feijoa a été introduit en France dans la région de Nice en 1980 depuis l'Amérique du Sud.

Son fruit possède un goût unique entre des saveurs d'ananas et de goyave avec une touche de menthe.



Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

Parties comestibles

- Fruit
- Fleur



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis après une stratification ou bouturage de rameaux semi aoûtés.

Recette - Mousse à la goyave (8 personnes)

- Laver et équeuter 350g de goyave (5 goyaves), les couper en 2 ou en 4. Puis les mettre dans un mixeur. Ajouter 100ml d'eau et 70g de sucre de canne. Mixer le tout finement. Passer le mélange à la passoire et jeter les graines.
- Ajouter ½ c. à café d'essence de vanille à la pulpe de goyave, puis 1 pincée de muscade râpée finement et mélanger le tout.
- Prélever 2 c. à soupe de la pulpe et les placer dans un bol allant au micro-ondes. Ajouter ¾ de c. à café rase d'Agar agar et mélanger. Chauffer au micro-ondes pendant 40 sec de façon à ce que le mélange entre en ébullition. Remettre alors ce mélange dans le bol avec le reste de la pulpe et mélanger.
- Préparer de la chantilly, puis incorporer la pulpe de goyave, mélanger.
- Disposer la préparation dans des ramequins et placer au réfrigérateur pendant 3-4 heures au minimum.



Arbuste/
Arbrisseau





Figuier commun

Ficus carica



Asie mineure

Anecdote

Le plus vieux Figuier de France a presque 400 ans, il a été planté à Roscoff en 1621. Depuis, ce pied a marcotté au point de représenter aujourd'hui un "massif" de 600 m².

A Rome, le Figuier se nomme Rumis, terme qui désigne conjointement le lait maternel et le latex de l'arbre. C'est notamment sous un Figuier que se réfugie la louve qui allaite Rémus et Romulus.



Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

Parties comestibles

- Fruit
- Feuille



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : bouturage ou marcottage.

Recette - Tisane de feuille de figuier

- Faire bouillir 1L d'eau dans une casserole avec 2 c. à soupe de sirop d'agave ou de miel.
- Pendant ce temps, laver 3 feuilles de figuier de petite taille. Les couper en morceaux en retirant la tige (le pétiole) et les grosses nervures centrales.
- À ébullition, retirer l'eau du feu et disposer les morceaux de feuilles dans la casserole. Laisser infuser les feuilles dans l'eau pendant 10 min.
- Si vous souhaitez boire la tisane froide, laisser infuser une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, filtrer l'eau et jeter les feuilles.



Arbuste





Goji, Lyciet de Barbarie

Lycium barbarum

 Chine ou Europe

Anecdotes

Les Chinois ont conservé au fil des années, la croyance que les baies de Goji peuvent prolonger la vie de façon considérable. Notamment grâce au fait que dans la province de Ningxia, en Chine, où la plante est cultivée et les baies consommées, on enregistre plus de centenaires que dans le reste du pays.



Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis, bouturage de rameaux semi-aoûtés ou marcottage.

Recette - Muffins aux baies de Goji (8 personnes)

- Verser dans un saladier 250g de farine, 3 c. à café de levure chimique, 2 pincées de sel et ½ c. à café de quatre-épices (facultatif).
- Verser 25cl de lait et casser 1 œuf dans un autre saladier. Ajouter 75g de beurre fondu, mélanger puis incorporer cette préparation au premier mélange.
- Quand le mélange devient plus ou moins homogène, incorporer 100g de baies de goji.
- Remplir les moules à muffins préalablement beurrés sauf ceux en silicone.
- Mettre au four préchauffé à 200°C pendant une petite demi-heure, en surveillant la cuisson de temps en temps.



Arbuste





Grenadier

Punica granatum

 Asie occidentale et centrale

Anecdotes

L'historien Hérodote rappelle que le roi Darius aimait à croire que chaque graine contenue dans une grenade ouverte représentait une chose qu'il désirait obtenir. Une autre fois, c'est au roi Othon que l'on offrit une grenade, lui prédisant autant d'années à vivre que le fruit contient de graines.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis, bouturage ou marcottage.

Recette - Avocado toast feta & grenade (2 personnes)

- Faire toaster 4 tranches de pain au grille-pain ou à la poêle avec un filet d'huile d'olive.
- Vider ½ grenade pour ne récupérer que les grains.
- Dans un bol, écraser 2 avocats, saler et poivrer. Ajouter un filet d'huile d'olive, le jus d'un demi-citron et quelques feuilles de menthe ciselées. Mélanger le tout.
- Étaler généreusement l'avocat sur les toasts, ajouter 60g de feta émiettée, les graines de grenade et un filet d'huile d'olive.



Arbrisseau





Lilas de Hongrie

Syringa josikaea



Europe centrale et orientale

Anecdotes

En anglais, ce lilas porte le nom de “Lady Josika’s Lilac” qui signifie littéralement le lilas de Lady Josika. Cette plante porte ce nom en hommage à la femme qui l’a “découverte”, Rosalia von Josika, une aristocrate hongroise et grande amatrice de botanique.



Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fleurs



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis après une stratification ou bouturage de rameaux semi aoûtés.

Usages

- Les fleurs peuvent être utilisées pour infuser dans du lait et préparer des crèmes dessert ou des crèmes anglaises parfumées.
- On peut également les incorporer dans des pâtes sucrées, des guimauves, des loukoums, ou les utiliser pour aromatiser des pâtes de fruits.
- Ces fleurs sont parfaites pour décorer simplement un dessert, une salade de fruits ou un cocktail de jus de fruits.



Arbrisseau





Mahonia à feuilles de houx

Berberis aquifolium

 Ouest Amérique du Nord

Anecdotes

Au XIXe siècle dans certaines campagnes d'Europe, on plantait du Mahonia près des portes d'entrée. On croyait que ses feuilles épineuses ressemblant à du houx pouvaient empêcher les mauvais esprits et sorcières d'entrer dans la maison.

Ressources



Plante comestible



Plante qui produit des fibres



Plante aromatique



Plante sensorielle



Plante médicinale



Plante compagne des animaux

Partie comestible
Fruit (cuit)



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis, bouturage ou marcottage.

Recette - Confiture de baies de Mahonia (1 pot)

- Laver soigneusement 500g de baies de Mahonia, puis les déposer dans une casserole. Ajouter un fond d'eau et faire cuire à petits bouillons le temps que les baies explosent.
- Ébouillanter les pots à confiture et leur couvercle et les sécher.
- Passer les baies cuites au chinois ou à l'étamine pour récupérer le jus.
- Peser le poids du jus obtenu et ajouter le même poids de sucre de canne. Ajouter un trait de jus de citron et remettre sur le feu pendant 15 minutes.
- Après écumage, mettre la préparation en pot, et conserver ces derniers à l'envers.



Arbrisseau





Néflier commun

Mespilus germanica



Région de la mer noire

Anecdote

Le makhila des Basques est traditionnellement un bâton de marche fait en Néflier, à la fois droit et noueux, renforcé par une ferrure. Ce bâton, chargé de tous les symboles de la vie d'un homme, l'accompagne partout, à la fois compagnon, arme de défense et outil le cas échéant.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis (graines fraîches) ou greffage.

Usages

- Les fruits comestibles sont utilisés pour réaliser toute sorte de préparations : marmelade, confiture, pâte de fruits, boisson alcoolisée, sirop médicinal...
- L'écorce et les feuilles étaient utilisées pour tanner les cuirs.
- Le bois dur, dense au cœur rougeâtre, veiné de brun plus sombre, vaut au Néflier de multiples usages : bâton, canne, manche de parapluie, ébénisterie, tabletterie.
- Les jeunes sujets peuvent servir de porte-greffe à d'autres Rosacées proches de lui (fruitiers).



Arbuste





Noisetier commun

Corylus avellana



Europe, Asie mineure et Afrique du Nord

Anecdote

Du bois de Noisetier, on faisait jadis cette étonnante baguette de sourcier, capable de détecter une veine d'eau souterraine, d'en donner la profondeur et le débit au puisatier, qui n'avait plus qu'à creuser un puits. Mais la baguette de Coudre n'est pas faite que pour l'eau, elle est la baguette divinatoire par excellence, celle qui permet de trouver la jeune fille à épouser ou, pour l'orphelin, de retrouver ses parents, aussi bien qu'un objet perdu.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

Parties comestibles

- Fruit
- Feuille : jeunes pousses ou séchées



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Drageonnage, semis après une stratification ou marcottage.

Usage - Baguette de sourcier

- Choisir une belle fourche dont les brins font la largeur d'un doigt et 20 cm environ.
- La couper avec un couteau neuf et en trois coups seulement, pas plus, un pour chaque branche. Ne pas oublier de remercier l'arbre qui vous la confie.
- Pour s'en servir, tenez-la fermement, les poignets tournés vers le ciel et la pointe partant devant vous. Il faut alors mentalement interroger la baguette pour qu'elle vous réponde... A condition d'avoir le fluide bien sûr !



Arbrisseau





Olivier de Bohême

Elaeagnus angustifolia

🌐 Asie et Europe de l'Est

Anecdote

Son nom "Olivier de Bohême" vient de la ressemblance de ses fruits avec l'olivier et de sa provenance à la Région de la République tchèque, la Bohême.

Dû à sa facilité à s'adapter vite, l'Olivier de Bohême est maintenant considéré comme une Espèce Exotique Envahissante (EEE) émergente en Auvergne-Rhône-Alpes.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis après une stratification ou bouturage de rameaux semi aoûtés.

Usages

- D'abord cultivé en Allemagne en 1736, l'arbuste est maintenant largement cultivé en Europe comme plante ornementale pour ses fleurs parfumées, ses fruits comestibles, son feuillage argenté et son écorce sombre.
- Ses fruits ont un goût sucré mais farineux. Pour enlever cette sensation, ils sont souvent consommés séchés, ou cuits en marmelade ou en jus.
- Cette espèce produit du bois de chauffe et de la gomme végétale.
- C'est une plante particulièrement appréciée pour ses capacités de rétention du sol, la formation de terre-pleins et la fixation d'azote dans le sol.



Arbuste/
Arbrisseau





Pistachier de l'Atlas

Pistacia atlantica



Afrique du Nord, Proche-Orient

Anecdotes

A Chypre, le Pistachier de l'Atlas est une figure centrale du folklore local et est connu sous le nom de Tremithos.

Dans le village de Simou, un gigantesque Pistachier de l'Atlas est vénéré. On raconte que ces arbres sont les gardiens des sources d'eau cachées et que celui qui s'endort sous un vieux Termithos peut entendre les voix des anciens habitants de l'île.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

Parties comestibles

- Graines
- Résine



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis.

Usages

- Les graines sont consommées au même titre que la pistache commune. Tandis que la résine permet de produire du chewing-gum.
- La résine sert à fabriquer de l'alcool et de la laque. L'huile essentielle est, quant à elle, utilisée en parfumerie. Ces deux parties de la plante étaient traditionnellement utilisées à des fins médicinales.
- Les feuilles sont riches en tanins et servent à réaliser le tannage du cuir. Et la sève séchée est utilisée comme encens et dégage un parfum agréable lorsqu'il est brûlé.



Arbre





Poivrier du Sichuan

Zanthoxylum simulans



Chine

Anecdotes

Le Poivrier du Sichuan possède l'une des baies les plus onéreuses. Ces dernières peuvent atteindre presque 100€ le kilo, et pourtant le plant coûte entre 10 et 15€.

De plus, le poivre du Sichuan a des notes florales et citronnées, ce qui en fait un assaisonnement parfait dans les plats.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis (graines fraîches), bouturage de rameaux aoûtés ou marcottage.

Recette - Poivre du Sichuan

- Ramasser les baies de poivre lorsqu'elles sont bien rouges, aux alentours d'octobre.
- Les sécher pendant quelques jours à l'abri de la lumière et dans une pièce au sec. Lorsqu'elles sont sèches, l'enveloppe rouge s'ouvre en libérant sa graine noire.
- Séparer l'enveloppe et la graine noire (celle-ci ne se consomme pas).
- Mettre l'enveloppe rouge dans un bocal ou un moulin pour les ajouter à vos préparations.



Arbuste





Ragouminier, Cerisier de Nankin

Prunus tomentosa



Asie du nord et de l'ouest

Anecdotes

Le ragouminier est un arbuste qui produit des petites cerises. Aussi appelé Cerisier de Nankin, il est natif d'Asie et le nom Nankin est issu d'une province de Chine. C'est un porte-greffe nanifiant pour les autres cerisiers.



Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

**Partie
comestible**

Fruit



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis après une stratification, bouturage de rameaux semi aoûtés ou marcottage.

Usages

- Le fruit comestible permet de fabriquer du jus de fruit, de la confiture, du vin et du vinaigre.
- Cette plante est cultivée comme plante ornementale et bonsaï, car elle est prisée pour ses fleurs et ses fruits.
- Elle est également utilisée comme porte-greffe nain pour les autres cerisiers.
- Cet arbuste est particulièrement résistant à la sécheresse.



Arbuste/
Arbrisseau





Raisinier de Chine

Hovenia dulcis



Chine

Anecdotes

Suite à la pollinisation, les fruits vont commencer à se former à partir du mois d'octobre. Dans un même temps, les pédoncules (la tige) des fruits vont commencer à gonfler et prendre un aspect charnu. Ils se consomment crus ou cuits une fois ramassés au sol. Leur saveur sucrée fait penser à la fois à des raisins secs, des poires, des figues ou encore des jujubes.

Ressources



Plante
comestible



Plante qui produit
des fibres



Plante
aromatique



Plante
sensorielle



Plante
médicinale



Plante compagne
des animaux

Parties comestibles

- Pédoncule charnu
(quand il tombe à terre)



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis.

Recette - Compote de Raisinier de Chine

- Mettre 150g de pédoncules de Raisinier de Chine et 115 ml d'eau dans une casserole. Chauffer le tout à feu moyen.
- Remuer et porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes. Ajouter de l'eau si nécessaire.
- Retirer la préparation du feu et incorporer 1 cuillère à café d'extrait de vanille.
- Ajouter une pincée de cannelle selon votre envie pour obtenir une saveur chaude et épicée.
- Mixer la compote pour obtenir une consistance plus lisse et onctueuse.



Arbre





Sureau noir

Sambucus nigra



Europe et Caucase

Anecdotes

Dans la tradition Celtique, ces arbustes sont les gardiens de la Terre. Ce sont les portes d'entrée vers le monde des esprits, ils sont porteurs d'innombrables histoires à qui veut croire aux mythes et légendes d'autrefois.



Ressources



Plante comestible



Plante qui produit des fibres



Plante aromatique



Plante sensorielle



Plante médicinale



Plante compagne des animaux

Parties comestibles

- Fruit à maturité (cuit)
- Fleur



J F M A M J J A S O N D



J F M A M J J A S O N D



Reproduction : Semis après une stratification, bouturage ou marcottage.

Recette avec les fleurs - Champagne des fées (1L)

- Cueillir entre 7 et 8 ombelles de sureau tout juste fleuries.
- Effleurer le sureau pour ne garder que les petites fleurs. Les ajouter dans 1L d'eau non chlorée avec 1 citron jaune coupé en rondelles et 4 c. à soupe de sucre brun ou de miel. Tourner bien pour tout mélanger.
- Placer le mélange dans un récipient en laissant un peu de vide. Recouvrir d'une gaze, d'un chiffon ou de liège. Pour que la fermentation opère, l'air doit pouvoir pénétrer le mélange.
- Garder à température ambiante : au bout de 3-5 jours, le liquide pétille. Transvaser alors le pétillant dans une bouteille tout en le filtrant.
- Laisser s'affiner au réfrigérateur ou dans un endroit frais avant de déguster. Bien penser à dégazer si vous voulez le garder plus d'une semaine.



Arbuste/
Arbrisseau

