

Sommaire

Introduction	6
I • Splendeurs de la botanique	8
II • Horticulture curieuse	44
III • Une nature remarquable	90
IV • Lieux d'exception	124
V • Figures inspirantes	168
VI • Incroyables comestibles	196
Index	220



Strelitzia reginae



*Helianthus
annuus*

La problématique du persil

Le persil peut mettre longtemps à germer, ce qui explique peut-être la raison pour laquelle il a fait l'objet de tant de superstitions. En effet, certains le considèrent comme franchement diabolique. Tout d'abord, on raconte qu'une femme en âge de procréer ne doit jamais en acheter ou en planter, à moins de souhaiter tomber enceinte. Les vierges qui en plantent risquant de recevoir la visite du diable, elles ne devraient pas plus s'y risquer. Et même en évitant cela, il importe de choisir le bon jour. Le plus sûr était de confier la tâche à des hommes qui le sèmeraient sur les coups de 15 heures le Vendredi saint, moment où Dieu est le plus proche (en tout cas, selon les chrétiens). Si ce principe n'était pas respecté, le diable ferait descendre les racines du persil jusqu'en Enfer et les y renverrait neuf fois avant qu'il ne lève. C'est pourquoi il met tant de temps à germer. À présent, vous ne pourrez pas dire que vous ne saviez pas !

Autres croyances populaires

- La taille d'un buisson de romarin reflète le pouvoir de la femme de la maison.
- Glissez de la marjolaine sous votre oreiller et rêvez de votre futur amour.
- Le basilic pousse mieux lorsqu'on profère des jurons.
- La sauge ne pousse que lorsqu'elle est plantée par un étranger.
- Là où pousse le thym, l'atmosphère est pure.
- Pour empêcher les hôtes importuns de revenir, balayez le seuil de votre porte et frottez-le avec des feuilles de laurier.



Éloignez les importuns avec *Laurus nobilis*

Jeux d'enfants

Quand un bac à sable n'est-il pas un bac à sable ?

Un bac à sable peut occuper un enfant des heures durant, et il semble que ce soit l'un de ces endroits qui laissent en nous leur empreinte à jamais. Politiciens, hommes d'affaires et artistes de tous horizons y voient un lieu propice à la recherche de solutions et à l'apprentissage du vivre ensemble. Pour l'artiste canadien Robert Genn, « l'atelier est une extension du bac à sable et de la salle de jeux du jardin d'enfants... C'est une pièce au service de la rêveuse en passe de devenir une maîtresse ». « La littérature est mon bac à sable. J'y joue, j'y construis mes forts et mes châteaux, j'y passe des moments merveilleux », raconte l'écrivain libano-américain Rabih Alameddine. Même les politiciens en rajoutent : « Nous cherchons à créer un bac à sable, un environnement délimité dans lequel les gens peuvent tenter de nouvelles choses », a déclaré le Premier ministre singapourien Lee Hsien Loong. Plus qu'un endroit où jouer dans un coin du jardin, le bac à sable ne serait-il pas toute une philosophie de vie ?

C'est un rêve

Confions à Shakespeare le soin de concevoir l'aménagement paysager de ce théâtre de plein air :

« Je sais un banc où s'épanouit le thym sauvage, où poussent l'oreille-d'ours et la violette branlante. Il est couvert par un dais de chèvrefeuilles vivaces, de suaves roses musquées et d'églantiers »

(trad. François-Victor Hugo de 1865).

C'est là qu'il arrive, dans *Le Songe d'une nuit d'été*, à la reine des fées Titania de dormir la nuit : l'endroit idéal pour un espace de repos, ou même, entouré de quelques rondins, une scène où monter une pièce en plein air.

Rosa eglanteria
var. *luteola*





La noble tomate

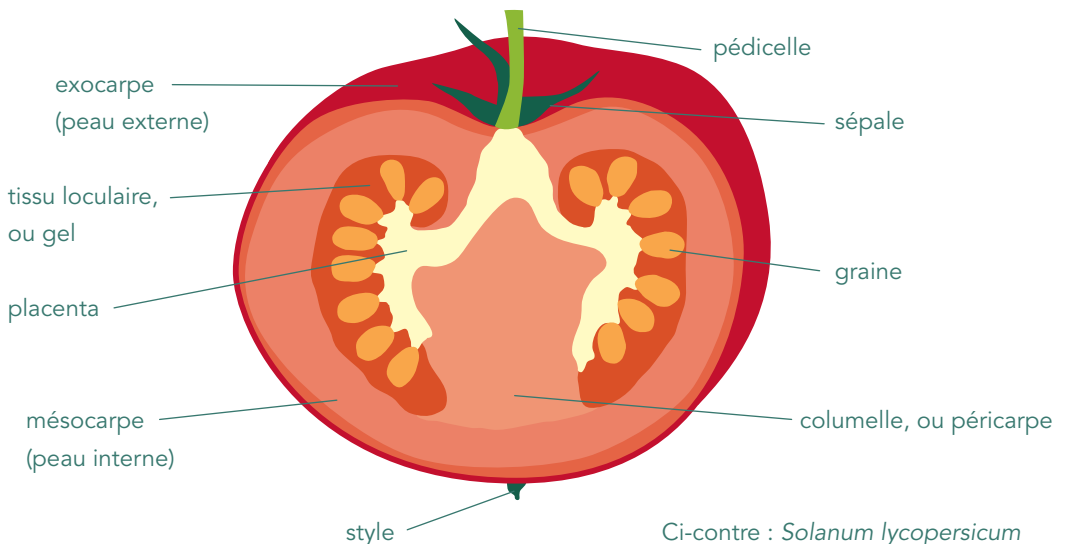
De mortelle à délicieuse

Pendant des siècles, la tomate a été redoutée en Europe. Introduite des Amériques par les Espagnols au début du XVI^e siècle, cette plante était vue avec méfiance en Europe du Nord, pour sa parenté avec la belladone (*Atropa belladonna*, qui est bien mortelle) et leur relative ressemblance. Ce n'est qu'au milieu du XVIII^e siècle que cette « pomme empoisonnée » a été jugée non seulement comestible, mais encore délicieuse, et cultivée pour autre chose que l'ornement.

La tomate, championne du monde

La tomate (*Solanum lycopersicum*) est le légume le plus populaire au monde, selon la FAO. Si celle-ci, à l'instar des nutritionnistes, la considère comme un légume, elle est bien un fruit pour les botanistes (anatomiquement parlant). D'autres se contentent de la qualifier de « légume culinaire ». Originaire d'Amérique centrale et du Sud, ses trois plus grands producteurs sont la Chine, l'Inde et les États-Unis. Et quel légume arrive en deuxième position ? Ne pleurez pas, mais c'est l'oignon !

Anatomie d'une tomate





À vos outils !

La panoplie classique du jardinier

1. Fourche à main, pour planter et désherber
2. Transplantoir, pour planter et désherber
3. Plantoir, pour faire des trous
4. Cordeau, pour aligner les rangées
5. Ficelle et étiquettes, pour lier et répertorier les plantes
6. Tamis, pour obtenir une terre fine pour les semis
7. Sécateur, pour couper les fleurs fanées et tailler
8. Arrosoir
9. Râteau de jardin, pour niveler et nettoyer le sol, tracer des sillons pour les graines
10. Râteau à feuilles, pour aérer la pelouse et ramasser les feuilles
11. Binette, pour biner entre les plantes
12. Houe-binette hollandaise, pour désherber et nettoyer
13. Bêche, pour creuser, planter et ameublir le sol
14. Fourche à bêcher, pour creuser et ameublir le sol
15. Cisailles, pour tailler et élaguer
16. Brouette
17. Tondeuse à gazon (si vous avez une pelouse)



1



2



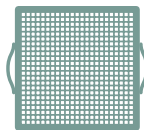
3



4



5



6



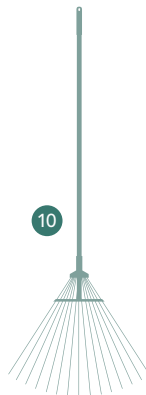
7



8



9



10



11



12



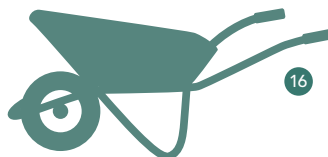
13



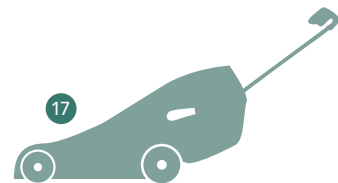
15



14



16



17

Vin de mûres

Avec cette recette, vous obtiendrez un vin moyennement sec. Vous aurez besoin d'un grand saladier, de deux bocaux ou pichets de 4 l chacun, d'un sac filtrant, d'un bouchon en coton et d'un barboteur (bonde de fermentation). Tous ces ustensiles doivent être stérilisés avant usage.

- 1,5 kg de mûres
- 2 cuil. à café de levure sèche active
- 1 kg de sucre
- 1 citron
- 1 orange

1. Dans un grand saladier, versez 2,2 l d'eau bouillante sur les mûres, et écrasez-les avec une cuillère, le fond d'une bouteille, ou encore à la main (une fois refroidies).
2. Laissez reposer 3 jours en remuant quotidiennement.
3. Filtrez et réservez le jus.
4. Versez le sucre dans 1 l d'eau et faites bouillir jusqu'à dissolution complète.
5. Versez le jus et le sirop dans un des bocaux de 4 l.
6. Prélevez le zeste et le jus du citron et de l'orange, et versez-les dans le bocal.



Rubus fruticosus

7. Ajoutez de l'eau froide (préalablement bouillie) jusqu'à remplir votre récipient.
8. Ajoutez la levure.
9. Obturez avec le bouchon en coton et laissez reposer quelques jours.
10. Installez le barboteur et laissez fermenter 3 mois.
11. Transvasez dans l'autre bocal de 4 l et laissez reposer 6 mois supplémentaires, après quoi le vin devrait être prêt à être mis en bouteilles et consommé.

Recette adaptée de *Wild Food* (2014) de Roger Phillips, qui conseille d'ajouter un peu de pectinol pour clarifier ce vin.