

**Association  
les Artichauts**

---

**Marché de  
plantons**

**Du 17 avril au 8 juin 2019  
Mercredi et samedi de 9h à 17h**

**Dans les serres du parc  
de Beaulieu et dans les serres  
de Belle-Idée**



**[www.artichauts.ch](http://www.artichauts.ch)**



Tous nos plantons sont produits dans le parc Beaulieu et cultivés dans le respect des règles de l'agriculture biologique.



Variétés protégées par **ProSpecieRara**, fondation œuvrant pour la préservation et la promotion des variétés anciennes.  
[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)



Variétés sélectionnées et produites par Semences de Pays.  
Depuis 2008, Semences de Pays redécouvre, maintient et multiplie des semences de variétés maraîchères notamment issues de sélections paysannes locales.  
Toutes les graines de Semences de Pays sont produites à Genève.

[www.semencesdepays.ch](http://www.semencesdepays.ch)

# Plantons de légumes

---



7.-

## Artichaut Violet de Plainpalais

Variété locale héritée de la communauté maraîchère des « Plantaporrêts » établie à Genève dès le 16<sup>e</sup> siècle. Ses capitules au goût raffiné régaleront les papilles. Se reproduit par œilletonnage.

**Œillets disponibles uniquement le samedi 20 avril 2019 !**

---



4.-

## Cardon Argenté épineux de Plainpalais

Introduit à Genève par les Huguenots au 16<sup>e</sup> siècle, il reçoit le label AOC en 2009. Ses feuilles épineuses se dressent en un buisson atteignant 1,5m de haut. Blanchies, ses côtes charnues sont savoureuses.

---



1.-

## Côte de bette Verte frisée de Genève

Sélectionnée par la famille maraîchère genevoise Grosjean, son feuillage gaufré vert foncé contraste avec ses grandes cardes blanches. Elle se cultive surtout en été.

---



1.-

## Côte de bette Blonde de Genève

Variété traditionnelle dont les grandes cardes et le feuillage clair se marient harmonieusement lorsqu'ils sont cuisinés ensemble.

---



1.-

## Côte de bette Feurio

Cette variété se remarque autant au jardin qu'en cuisine grâce à son feuillage d'un rouge incendiaire. La couleur persiste à la cuisson. Se cultive comme les autres côtes de bette.



3.-  
les 6

### Saladine Mesclun

Mélange très varié de salade à tondre. On retrouve la feuille de chêne habituelle au côté de scarole et de batavia, ainsi que de spécialités plus originales, comme la roquette ou le plantain corne de cerf.

---



3.-  
les 6

### Laitue Maravilla de verano

Laitue batavia à grandes feuilles vert clair bordées de rouge. Croquante et savoureuse. Sa bonne résistance à la montaison lui permet de rester longtemps en place avant récolte.

---



3.-  
les 6

### Laitue De Poschiavo

Ancienne variété de laitue type feuille de chêne, se distingue par son feuillage joliment découpé vert et teinté de rouge. Croquante et savoureuse, elle se cultive dès mars et durant toute la belle saison.

---



3.-  
les 6

### Laitue Chou de Naples

Ancienne variété de batavia originaire d'Angleterre, aux grosses pommes vert pâle, lente à monter en graine. Ses feuilles ondulées un peu cloquées lui donnent l'apparence d'un chou pommé. Très bonne saveur et texture croustillante.

---



3.-  
les 6

### Laitue romaine Brune de Genève

Variété déjà décrite en 1886. De taille moyenne, elle présente une coloration subtile. Robuste, résistante au gel et à la montaison, idéale pour la culture de printemps et d'arrière-saison.

---



3.-  
les 6

### Chicorée Palla Rossa Vinci

Du type *Radicchio di Chioggia*, cette chicorée originaire du nord de l'Italie forme des pommes rondes et compactes d'un rouge intense aux côtes blanches. Pour la salade et pour la récolte d'automne.

**Disponible à partir du 15 mai 2019 !**



3.-  
les 6

### Betterave Noire de Lausanne

On la distingue à sa racine et à ses petites feuilles toutes deux d'un violet très sombre. Sa bonne résistance aux maladies permet une récolte tardive qui augmente sa saveur sucrée. Délicieuse en salade.



3.-  
les 6

### Colrave Azur Star

Variété très hâtive. Raves tendres de forme légèrement aplatie, belle couleur violette avec des tiges fines. Ne durcit pas et résiste à la montaison.



3.-  
les 6

### Colrave Lanro

Colrave vert clair à croissance rapide, pour la culture de printemps. Ses raves de taille moyenne sont délicieuses et ne deviennent pas fibreuses.



1.-

### Chou de Bruxelles Perfection Grosjean

Variété sélectionnée dans le Genevois depuis les années 30. Sa tige atteint 40cm, portant des rosettes sur toute sa longueur. Sa douceur en fait un met de choix. On peut le récolter tout l'hiver.



1.-

### Chou Kale Frisé rouge

Traditionnel dans de nombreuses régions, le chou plume non pommé est une précieuse source de vitamines pendant l'hiver. Ce chou mi-haut est grossièrement frisé et d'une très belle couleur rouge.

**Disponible à partir du 15 mai 2019 !**



1.-

### Chou Kale Westländer Winter

Les plantes atteignent jusqu'à 1m de haut et sont très résistantes au gel. L'intense goût âpre s'enrichit après les premières gelées d'une douce note aromatique.

**Disponible à partir du 15 mai 2019 !**



1.-

### Céleri Avalanche

Ancienne variété locale de céleri-pomme légèrement allongé, de taille moyenne. Ce légume rustique possède un arôme naturellement puissant qui vous fera renoncer aux raves du commerce.

---



1.-

### Céleri-branche Tall Utah

Variété au feuillage vert foncé, mi-haute, d'excellente saveur. Productive et rustique. Le céleri-branche se mange cru ou cuit.

---



1.-

### Fenouil Bianco Perfezione

Variété sélectionnée pour les climats rudes, elle résiste bien à la montée en graine. Formation régulière de beaux bulbes gras à format moyen durant toute la période de culture en pleine terre.

---



2.-

### Haricot nain Marché de Genève

Variété de haricot nain déjà décrite en 1918. Les fruits verts, sans fils, présentent un rendement très important et résistent bien aux maladies.

---



2.-

### Haricot à rames Beurré bernois

Variété de haricot à rames aux gousses plates et jaunes. Se distinguant facilement du feuillage, elles sont particulièrement faciles à récolter. Ses graines vont du violet au noir. Le Beurré bernois se mange frais.

---



2.-

### Haricot à rames Borlotto

Cette variété traditionnelle italienne de haricots à écosser aux gousses zébrées de rouge donne une belle récolte de graines de plusieurs couleurs.





3.-  
les 6



### Oignon Jaune de Savoie

Oignon plat à tunique ferme de couleur jaune paille. Excellente conservation, idéal pour la confection de tresses d'oignons.

**Disponible uniquement en début de saison !**

.....



3.-  
les 6



### Oignon Rouge de Genève

Variété pourpre, ronde et plate, mi-hâtive, aussi connue comme Rouge foncé du pays. Convient pour faire des tresses d'oignons. Conservation jusqu'en janvier.

**Disponible uniquement en début de saison !**

.....



3.-  
les 6



### Poireau Dubouchet

Variété cultivée à Genève depuis les années 1930 et qui porte le nom de son sélectionneur. Le nôtre provient de la souche Grosjean à Chêne-Bougeries. Long et beau fût d'un vert plutôt clair. Variété rustique.

**Disponible uniquement en début de saison !**

.....



3.-  
les 6

### Oignon-tige Tige rouge

Savoureux oignons frais de printemps pour agrémenter soupes et salades.

.....



2.-



### Maïs doux Golden Bantam

Variété ancienne typique de maïs doux à épis jaunes. Une des rares variétés non-hybrides. Mi-hâtive, elle produit des plantes assez hautes allant jusqu'à deux mètres. Les épis sont longs, de bonne qualité gustative et sucrés.

.....



2.-

### Maïs Popcorn noir

Variété originaire de Roumanie proposée par le semencier Sativa. Savoureuse, décorative et originale à la fois.



3.-

### Concombre De Russie

Déjà décrite dans le Vilmorin-Andrieux en 1883, cette variété, « la plus précoce de toutes » donne de nombreux fruits courts et dodus. Ils se prêtent particulièrement bien à la conservation.

---



3.-

### Concombre Bono

Gros fruits juteux, vert foncé et lisses. Ce concombre résistant et productif se cultive en serre comme en plein champ. Ne pas planter trop tôt dehors car il craint le gel.

---



3.-

### Melon Charentais

C'est la star de l'été. Il apprécie naturellement la chaleur pour développer son arôme sucré qui enchantera le repas d'été au bord de la rivière, avec du vin rosé de Provence. Les véritables connaisseurs le dégustent salé et poivré, avec un couteau et une fourchette.

---



3.-

### Courgette Verte des Maraîchers

Ancienne variété de la région lémanique. Elle se reconnaît à son fruit vert en forme de massue ainsi qu'à ses feuilles peu découpées qui rappellent celles de la courge. Tendre, sans amertume, très savoureuse. Bonne productivité jusqu'à l'automne.

---



3.-

### Courgette Sélection Sativa

Variété précoce, non coureuse, à port ouvert, aux longs fruits jaunes à chair très fine. Se cultive comme les variétés à fruits verts.

---



3.-

### Courgette Costata Romanesco

Variété italienne traditionnelle, distinguable à son fruit côtelé et strié vert pâle sur gris-vert. Connue pour son excellente tenue à la cuisson, sa saveur sucrée et son parfum de noix.



3.-

### Potimarron Red Kuri

Se distingue par ses fruits en forme de figue à l'écorce rouge orangé lisse ornée de très légères rayures. Sa chair jaune foncé, douce et sucrée, présente un subtil goût de châtaigne.

---



3.-

### Potimarron Butternut

Il se reconnaît à ses fruits beige-brun en forme caractéristique de cloche. Sa chair orangée possède un délicieux goût de noisette.

---



3.-

### Potimarron Vert olive

Déjà mentionnée par Vilmorin en 1883, cette ancienne variété française vous offre 3 à 4 fruits par pied. La chair orange vif de ce fruit lisse et dur est presque trop savoureuse pour en faire de la soupe. La peau est également comestible.

---



3.-

### Courge Longue de Nice

Les jeunes fruits peuvent être consommés comme des courgettes. À maturité complète, les fruits couleur ocre forment un long cylindre pouvant atteindre 1m de long. Chair ferme, saveur douce et musquée. Excellente conservation.

---



3.-

### Courge Musquée de Provence

Gros fruits côtelés de forme ronde-aplatie, d'abord vert foncé, ils deviennent beiges en mûrissant. La chair orange foncé est succulente à pleine maturité, ne pas récolter trop tôt.

---



3.-

### Arroche Rouge des jardins

On l'appelle aussi Belle Dame des jardins. Avant la domestication de l'épinard, ses fines et ravissantes feuilles étaient communément cuisinées cuites ou en salade. Déjà décrite en 800 par Hildegard von Bingen.





4.-

### Aubergine Meronda

Variété sélectionnée et développée par Sativa, semencier à Rheinau dans le canton de Zurich depuis 1999. Rendement précoce, fruits en forme de poire, d'un violet intense et à la peau brillante.

.....



4.-

### Aubergine Pink Lady

Variété de type asiatique aux longs fruits fins, de couleur rose, atteignant 30 cm. Chair très tendre et goût exquis. Une sélection du semencier Zollinger, producteur suisse-romand de semences biologiques depuis 1991.

.....



4.-

### Aubergine Rotonda Bianca

Ancienne variété du Sud de l'Italie. Elle se caractérise par des fruit ronds et rosés. Elle produit peu de graines et sa pulpe fine est savoureuse.

.....



4.-

### Poivron Corno di Bue giallo

Variété locale du Piémont. Il se caractérise par ses grands fruits cylindriques, allongés, de couleur jaune, à saveur douce.

.....



4.-

### Poivron Kurtovska

Originaire des Balkans, variété produisant des fruits allongés, vert foncé d'abord puis rouge intense. Croquant à saveur douce, idéal à déguster cru. Se prête bien à la culture en plein champ. Forte productivité.

.....



4.-

### Poivron Violet de Hongrie

Très belle et savoureuse variété à fruits pointus, violet foncé avant d'atteindre, à sa pleine maturité, un rouge profond. Sa coloration précoce facilite la récolte. Rendement hors norme.





5.-

### Piment De Padrón

Originaire de Galice. Les plants sont très productifs et les piments se récoltent verts lorsqu'ils font environ 5cm. On les fait revenir à gros feu dans de l'huile avec du gros sel, et on les déguste ainsi à l'apéritif.

---



5.-

### Piment Gorria (type Espelette)

Traditionnelle variété paysanne du Pays Basque, puissamment aromatique, légèrement poivrée. Ses longs fruits rouges, moyennement forts, se consomment frais ou séchés.

---



5.-

### Piment Aurora

Variété très décorative, obtenue auprès d'une sélectionneuse allemande, dont les fruits érigés mûrissent du violet au rouge en passant par le vert, le jaune et l'orange.

---



5.-

### Piment Yellow Jamaican

Piment de type habanero, très productif et savoureux, fruit jaune décoratif de forme caractéristique. Obtenu auprès d'un sélectionneur zurichois.

---



5.-

### Piment Bhut Jolokia

Ce petit piment rouge originaire d'Assam est l'un des piments les plus forts au monde. Ses fruits sont pleins de saveur malgré leur force. Réservé à la culture sous serre ou aux positions les plus ensoleillées.

---



5.-

### Physalis

Baies de couleur or foncé, au goût aromatique, doux et acidulé. Délicieuses fraîches, séchées, en compote. Recommandées pour les enfants.



4.-

### Tomate cerise Zuckertraube

Petits fruits rouge vif exquis et aromatiques. Longues grappes, croissance vigoureuse. La culture peut aussi être conduite sur plusieurs tiges.

---



4.-

### Tomate cerise Jaune en forme de poire

Petits fruits jaunes, en forme de poire, à l'aspect décoratif. La plante a une croissance vigoureuse. Comme toutes les tomates cerise, convient bien à la culture sur balcon.

---



4.-

### Tomate cerise Black Cherry

Tomate cerise très productive de plein champ aux nombreux petits fruits de couleur rouge foncé à noir. Excellente qualité gustative.

---



4.-

### Tomate Petite rouge de Bâle

Petits fruits rouge clair en forme de prune, très savoureux, mais relativement peu juteux. Variété très productive. Laisser bien mûrir le fruit sur la plante, afin que le col jaune disparaisse. Adaptée à la culture sur balcon.

---



4.-

### Tomate Black Plum

En forme de prune, rouge foncé. Résistante à l'éclatement. Très bon rendement et croissance vigoureuse. Convient pour la culture de balcon.

---



4.-

### Tomate Jaune de Thoune

Tomate rustique aux fruits jaunes et ronds de taille moyenne. Variété précoce et robuste assurant une bonne production convenant aux années difficiles et aux situations d'altitude. Récolte continue, bien répartie.





4.-

### Tomate Spongillo di Torre del Greco

La lave du volcan a donné au type *Piennolo del Vesuvio* sa couleur rouge ardente, sa pulpe dense et sa saveur intense. Tomate à suspendre, typique de la région de Naples où on la conserve tout l'hiver en grappes.

.....



4.-

### Tomate Culo rojo

Une véritable *tomata de penjar* de la province de Castellón ! Acclimatée à Genève aux Jardins de Cocagne depuis 20 ans. La *tomata de cul roig* se récolte quand les fruits commencent à rougir. Elle se conserve en tresse pour frotter du pain avec de l'huile et du sel.

.....



4.-

### Tomate San Marzano

Célèbre variété pour la mise en conserve, aux fruits rouges allongés, qui se prêtent particulièrement à la transformation.

.....



4.-

### Tomate Trophy

Variété déjà décrite par Vilmorin en 1893, sélection sans côtes de la « Rouge grosse ». Grande plante, haute et vigoureuse, tomate à chair rouge, très pleine et d'excellente qualité.

.....



4.-

### Tomate Sieger

Bonne variété de plein champ, inscrite au catalogue des Ressources phytogénétiques de Suisse, qui a fait ses preuves depuis longtemps. Fruits rouges légèrement allongés, savoureux, de taille moyenne, à peau fine. Se prête à tous les usages.

.....



4.-

### Tomate De Paudex

Variété sélectionnée au début du siècle dernier par un maraîcher du village de Paudex. Plant vigoureux et précoce qui porte de larges fruits charnus au goût agréable et légèrement acide. Convient parfaitement à la culture de plein champ.





4.-



### Tomate Originale de Zurich

La tomate charnue *Zürcher Original* est une ancienne variété suisse rouge et côtelée qui se distingue par ses compétences en culture de plein champ. Son goût équilibré la destine à la salade aussi bien qu'à la sauce.

---



4.-



### Tomate Rouge de Marmande

Ancienne variété française réputée, très hâtive. Fruits rouges côtelés et charnus; idéale pour les tomates farcies. C'est à Marmande au tournant du 20e siècle que la production et la sélection des tomates hâtives prit son essor.

---



4.-



### Tomate Perle de lait

Tomate blanche à reflets d'ivoire, tirant sur le rose en mûrissant. Ses fruits larges et plats offrent une chair tendre et subtile. C'est la note de couleur qui manquait à vos salades d'été.

---



4.-



### Tomate Green Zebra

Variété très appréciable à croissance vigoureuse et feuillage sombre. Fruit vert clair strié de vert foncé tirant sur le jaune à maturité. Juteuse, excellente en salade.

---



4.-



### Tomate Orange à gros fruits

Une couleur intense et très décorative, qui donne des tons magnifiques à vos salades estivales. Fruits ronds et de belle taille, la peau solide recouvre une chair ferme et de bonne tenue.

---



4.-

### Tomate Bosque Blue

Les tomates indigo sont issues de sélections qui présentent une très forte teneur en anthocyanes, le pigment des aubergines et des myrtilles. Cette tomate de petite taille conserve un bleu foncé et profond à maturité.



4.-



### Tomate Rose de Berne du Liechtenstein

Fruit d'une nouvelle sélection de Semences de Pays en 2018, cette tomate charnue d'un rose léger est encensée par les connaisseurs pour son goût particulièrement raffiné. Sa texture est inimitable. A cueillir avec tendresse.

.....



4.-



### Tomate Noire de Crimée

Les tomates noires sont sélectionnées dans l'est de l'Europe depuis des siècles pour leur coloration extraordinaire, leur arôme intense et leur goût sucré. Cette très belle tomate charnue est issue d'une sélection d'envergure de Semences de Pays en 2018.

.....



4.-



### Tomate Ananas

Très belle variété tardive produisant de gros fruits charnus. Sa chair découpée ressemble à une tranche d'ananas. Ferme, dense, juteuse, sucrée, très parfumée et d'une saveur incomparable, ses loges contiennent peu de graines. Incontournable en salade.

.....



4.-



### Tomate Jaune du lac de Bret

Obtenu auprès d'un paysan de la région de Vevey, c'est une magnifique tomate à gros fruit jaune en forme de cœur. Sa chair généreuse et tendre est douce et particulièrement goûteuse. Assurément une grande découverte!

.....



4.-



### Tomate Cœur de Bœuf de Nice

Petite cœur de bœuf de vieille variété française. Elle produit des fruits en forme de coing, légèrement côtelés à chair dense et d'excellente qualité gustative. Le plant est très productif tout au long de l'été.

.....



4.-



### Tomate De Chancy

Excellente tomate de tradition locale. Plante robuste et résistante, gros fruits rouges et charnus. Elle se prête bien à la culture en plein champ. Il serait dommage de s'en priver!

# Aromatiques annuelles

---



1.-

## **Marjolaine** – *Origanum majorana*

Plante proche de l'origan commun, mais à l'arôme plus subtil. Généralement cultivée comme annuelle, elle est pérenne si on l'oublie. Ses fleurs sont très mellifères.

---



1.-

## **Aneth** – *Anethum graveolens*

Délicieuse herbe aromatique à manger avec du poisson ou des betteraves et de la crème fraîche. Tailler souvent et vigoureusement.

---



1.-

## **Ciboulette** – *Allium schoenoprasum*

La ciboulette fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis (fin du VIII<sup>e</sup> siècle).

---



1.-

## **Coriandre** – *Coriandrum sativum*

L'arôme fabuleux des feuilles fraîches ou des fruits séchés et moulus de la coriandre fait merveille dans la cuisine. Elle est également utilisée pour ses propriétés carminatives et digestives.

---



1.-

## **Persil** – *Petroselinum crispum*

Ce persil-ci est plat car c'est meilleur. On ne présente plus les nombreuses utilisations comme condiment. Ses feuilles sont extrêmement riches en vitamine A et C. Sa racine est utilisée pour ses propriétés diurétiques.



1.-

### **Basilic** – *Ocimum basilicum*

Arôme puissant qui appelle immédiatement la tomate mûre ou la salade de haricot. Croissance vigoureuse, demande de la chaleur.

---



1.-

### **Basilic cannelle** – *Ocimum basilicum*

Arôme agréable aux notes de cannelle, très jolies fleurs violettes ornementales.

---



1.-

### **Basilic citronné** – *Ocimum basilicum*

Ce basilic dégage un merveilleux parfum citronné. Croissance vigoureuse.

---



1.-

### **Basilic grec** – *Ocimum basilicum*

Basilic à port compact, aux toutes petites feuilles très aromatiques, qui croît en forme de boule. Le basilic est associé depuis la plus haute antiquité à de nombreux rites et légendes. Il est un philtre d'amour très puissant et est également réputé éloigner mouches et moustiques.

---



1.-

### **Basilic pourpre** – *Ocimum basilicum*

Se cultive comme le basilic vert. Ses feuilles d'un rouge pourpre profond sont tout aussi aromatiques mais bien plus décoratives.

---



1.-

### **Basilic thaï** – *Ocimum basilicum*

Tiges violettes, feuilles vert foncé, fleurs roses, arôme envoûtant et anisé. Il transporte immédiatement votre cuisine au bord de l'océan Pacifique.



1.-

### **Camomille – *Matricaria recutita***

Aussi appelée Matricaire, Petite camomille ou Camomille vraie, elle ne doit pas être confondue avec la camomille romaine *Chamaemelum nobile*. C'est une plante utilisée depuis l'antiquité pour de nombreux usages, notamment anti-inflammatoire et sédatif.

---



1.-

### **Sarriette annuelle – *Satureja hortensis***

Cette jolie petite lamiacée est traditionnellement utilisée pour assaisonner les haricots.

---



5.-

### **Shizo Pourpre – *Perilla frutescens***

Saveur indéfinissable, le shizo nous vient d'Asie du sud-est, où ses feuilles dont l'arôme se situe entre la menthe et le basilic sont cuisinées de 1001 façons. Le plant peut atteindre 1 mètre de haut. Cette variété qui a traversé les mers est maintenue pour nous au bout du lac par le semencier Zollinger.

# Fleurs comestibles

---



2.-

## **Bleuet Blauer Junge** – *Centaurea cyanus*

Les délicats pétales de cette magnifique fleur des champs s'emploient pour décorer mousses et desserts, ou séchés dans des mélanges de tisanes. Le bleuet est traditionnellement utilisé en collyre pour soigner les yeux bleus (le plantain étant réservé aux yeux noirs) d'où son nom de « casse-lunettes ».

---



2.-

## **Bourrache** – *Borago officinalis*

Belle et savoureuse, goût d'huître et de concombre. Les feuilles sont délicieuses en beignet. Ses délicates petites fleurs bleues sont exceptionnellement mellifères et visitées par les insectes. La floraison se prolonge tard dans la saison et la plante tend à se ressemer l'année suivante.

---



2.-

## **Calendula** – *Calendula officinalis*

Le souci. Comestible mais également médicinal, utilisé depuis toujours pour ses propriétés apaisantes et cicatrisantes.

---



2.-

## **Capucine** – *Tropaeolum majus*

Le must de la fleur comestible ! Les pétales flashent dans la salade, les feuilles sont savoureuses et piquantes, les bourgeons se mangent comme des câpres et les graines craquent sous la dent. Goût de moutarde et vitamines.

---



2.-

## **Cosmos** – *Cosmos bipinnatus*

On utilise les pétales légers et colorés pour mettre de la couleur dans la salade.



2.-

### Émilie Scarlet Magic – *Emilia coccinea*

Cette ravissante mauvaise herbe des régions tropicales ouest-africaines est utilisée comme légume cuit ou en salade. Elle possède également de nombreux usages médicinaux traditionnels.

---



2.-

### Escholtzia Reine Carmin – *Eschscholtzia californica*

On consomme les délicats pétales crus ou en tisane. Leur goût légèrement amer s'accompagne d'un effet somnifère et hypnotique certain, sans effet secondaire et sans dépendance.

---



2.-

### Immortelle Roggli Riesen – *Helichrysum bracteatum*

L'immortelle est connue et appréciée pour de nombreuses vertus et saveurs, sa taxonomie est cependant complexe et son utilisation compliquée. On peut en tout cas en faire de très jolies tisanes, ou décorer un sirop ou une gelée.

---



2.-

### Malope Brillantrosa – *Malope trifida*

Surtout magnifique, mais également comestible! Cette très belle malvacée, proche parente de la mauve ou de la lavatère est d'une culture facile et offre ses pétales soyeux même dans les très grandes chaleurs.

---



2.-

### Muflier Rouge – *Anthirrhinum majus*

La fleur de muflier a un parfum fort et un goût d'endive légèrement amer qu'il convient de marier avec des saveurs typées. Vous pouvez en parsemer vos salades, ou l'utiliser comme décoration, à moins de préférer confire cette fleur remarquablement décorative.

---



2.-

### Nigelle de Damas – *Nigella damascena*

Les graines séchées de cette charmante renonculacée se consomment comme épice, connue sous le nom de cumin noir. Sa saveur amère et anisée rappelle la fraise des bois. «Il y a dans la graine noire un remède contre tout mal, sauf la mort».



2.-

### **Tagète Légion d'honneur** – *Tagetes patula nana*

Malgré son parfum a priori peu attirant, son goût se rapproche de celui du fruit de la passion ou de certaines agrumes. On l'utilise dans les potages, les beurres aromatisés ou « beurres fleuris », et ses pétales colorent les salades de fruits. Ces propriétés colorantes lui valent le surnom de « safran du pauvre ».

.....



2.-

### **Zinnia Lilliput Canari** – *Zinnia elegans*

Seule la fleur est comestible, en salade ou en décoration. La fleur du Zinnia attire particulièrement les papillons.

.....



2.-

### **Tournesol Reine de Velours** – *Helianthus annuus*

On consomme évidemment les graines, mais également les boutons floraux cuits, qui rappellent le goût de l'artichaut, ainsi que les splendides pétaloïdes ocre, qui apportent leur couleur à l'assiette.

# Aromatiques et médicinales vivaces

---



5.-

## Agastache – *Agastache rugosa*

Son parfum rappelle l'anis, la réglisse et la menthe. Ses fleurs sont très décoratives et appréciées des insectes.

---



5.-

## Achillée millefeuille – *Achillea millefolium*

Elle tire son nom d'Achille, qui durant la guerre de Troie s'en servit pour guérir sa plaie et celles de ses soldats. Elle semble être utilisée depuis l'homme de Neanderthal, et ses propriétés médicinales, phytosanitaires et biodynamiques sont trop nombreuses pour être citées ici.

---



5.-

## Bouillon blanc – *Verbascum phlomoides*

Également appelé Molène. On utilise sa fleur contre les inflammations de la gorge, des poumons et des intestins; ses feuilles séchées en infusion pour leurs propriétés adoucissantes et pectorales; fumée, elle procure un soulagement aux asthmatiques. Les graines contiennent une huile efficace sur les gelures et les crevasses de la peau.

---



5.-

## Citronnelle – *Cymbopogon citratus*

Herbacée cultivée dans toutes les régions tempérées du globe pour ses tiges à l'arôme de citron, elle sert également comme répulsif contre les moustiques. Ne pas confondre avec la mélisse citronnelle (*Melissa officinalis*) sept lignes plus bas.

---



5.-

## Échinacée pourpre – *Echinacea purpurea*

Les Amérindiens des Grandes Plaines employaient des échinacées, suivant des recommandations variables d'une tribu à l'autre. Elles ont également la réputation d'être immuno-stimulantes. Elles sont surtout terriblement belles et mystérieuses.



5.-

### **Estragon** – *Artemisia dracunculus*

Son nom vient de dragon, car la forme de serpent de sa racine faisait croire aux herboristes qu'il pouvait guérir les morsures d'animaux venimeux. Il s'agit ici de l'estragon De Russie, dont les feuilles présentent un arôme moins prononcé la première année mais qui se reproduit par semis.

.....



5.-

### **Hysope** – *Hyssopus officinalis*

L'hysope est déjà citée dans l'Ancien Testament. Ses vertus traditionnelles et médicinales sont nombreuses et variées. Elle est également condimentaire, décorative, mellifère.

.....



5.-

### **Lavande** – *Lavandula angustifolia*

La lavande était utilisée pour la momification, puis considérée comme un aphrodisiaque et un philtre d'amour, ainsi qu'un puissant protecteur. On s'en sert aujourd'hui dans la lessive et sur les ronds-points.

.....



5.-

### **Livèche** – *Levisticum officinale*

La livèche, *Maggi-Kraut*, Herbe à bouillon, Lévistique officinale, est un incontournable du jardin potager des Alpes, mais également des Balkans. Très puissamment aromatique, elle possède en outre des vertus dans les pharmacopées paysannes traditionnelles.

.....



5.-

### **Mauve** – *Malva sylvestris*

Très appréciée depuis l'Antiquité, elle était considérée comme une plante sacrée car elle « libère l'esprit ». Cette mauve était appelée autrefois *Omnimorbia* car elle guérit toutes les maladies. Toutes les parties de la plante sont par ailleurs comestibles et savoureuses.

.....



5.-

### **Mélisse** – *Melissa officinalis*

Très mellifère (d'où son nom) elle est aussi utilisée comme attrape-essaim. Elle a également de nombreux usages en cuisine et en herboristerie. Ne pas confondre avec la citronnelle (*Cymbopogon citratus*) sept lignes plus haut.



5.-

### **Menthe** – *Mentha spicata*

Il s'agit ici d'une menthe verte. Menthe en épi, menthe douce, menthe frisée, menthe marocaine...

---



5.-

### **Millepertuis** – *Hypericum perforatum*

Plante à trous, Herbe de la Saint-Jean. Anciennement plante pour chasser les démons, elle est utilisée pour le traitement de la dépression et des brûlures.

---



5.-

### **Monarde** – *Monarda didyma*

On utilise feuille et fleur, comme condiment ou en tisane.

---



5.-

### **Origan** – *Origanum heracleoticum*

L'origan est très apprécié sur la pizza. Il est également antiseptique.

---



5.-

### **Pimprenelle** – *Sanguisorba minor*

Cicatrisante et hémostatique. Feuilles comestibles au goût de concombre.

---



5.-

### **Romarin** – *Rosmarinus officinalis*

N'apprécie pas trop d'humidité ni de froid. Très employé en cuisine, en parfumerie, en phytothérapie.



5.-

### **Rose trémière** – *Althaea rosea*

Cousine de la guimauve, on peut manger ses jeunes feuilles tendres et mucilagineuses crues ou cuites. En Égypte, on déguste encore de nos jours la plante entière comme un légume. Ses pétales extrêmement gracieux se préparent en tisane ou décoorent avec agrément des plats.

.....



5.-

### **Sarriette vivace** – *Satureja montana*

Comme la sarriette annuelle, elle est utilisée en cuisine, favorise la digestion et enchante les insectes butineurs.

.....



5.-

### **Sauge** – *Salvia officinalis*

Plante sacrée depuis l'Antiquité, ses applications sont trop nombreuses pour être toutes mentionnées.

.....



5.-

### **Stevia** – *Stevia rebaudiana*

Ses feuilles sont un édulcorant très efficace, utilisé par les Indiens Guarani depuis l'époque précolombienne. La plante est vivace mais craint le gel.

.....



5.-

### **Thym** – *Thymus vulgaris*

Très nombreux usages médicaux, culinaires et apicoles.

.....



5.-

### **Valériane** – *Valeriana officinalis*

Le rhizome est utilisé comme sédatif et anxiolytique; la fleur comme activateur de compost bio-dynamique.



### **Samedi de l'artichaut ProSpecieRara!**

L'artichaut Violet de Plainpalais est particulièrement adapté au jardin potager, où il trouvera la place pour dévoiler ses capitules exquis et décoratifs.

Cette variété est très peu répandue et ne se multiplie que par bouturage.

L'association les Artichauts et Semences de Pays vous offrent l'occasion unique en 2019 de vous procurer des œilletons de cette variété rescapée.

**Le samedi 20 avril 2019 de 9h à 17h**  
**À Beaulieu et à Belle-Idée**

.....



### **Samedi de la tomate ProSpecieRara!**

Tout le monde parle de l'incroyable diversité et du goût fabuleux des nombreuses variétés de tomates anciennes et multicolores, mais où sont-elles ces fameuses tomates et comment trouver des plantons bio?

**Le samedi 18 mai 2019 de 9h à 17h**  
**À Beaulieu et à Belle-Idée**

.....



#### **Marché de plantons à Beaulieu**

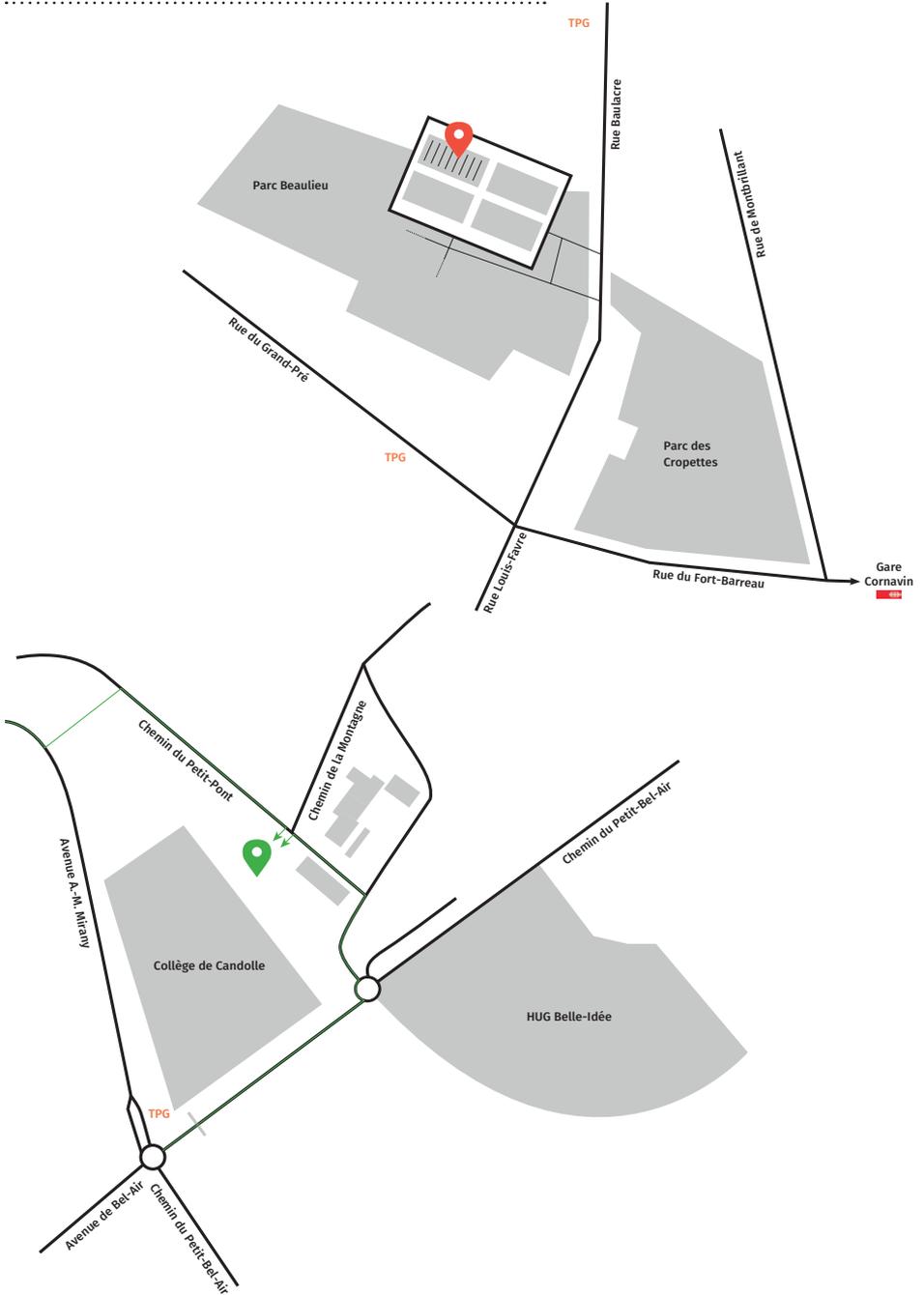
Association les Artichauts  
Serres du parc de Beaulieu  
Rue Baulacre 3  
1202 Genève  
Bus 5 & 8, arrêts Baulacre ou Grottes



#### **Marché de plantons à Belle-Idée**

Semences de Pays  
Serres de Belle-Idée  
Chemin du Petit-Bel-Air 2  
1225 Chêne-Bourg  
Bus 1 & 9, arrêt Petit-Bel-Air

# Plans



Depuis sa création en 2008, l'**association les Artichauts** s'engage pour l'agriculture de proximité et l'autonomie alimentaire.

Dans cette optique, elle produit dans les serres du parc Beaulieu, à Genève, des plantons de légumes pour les coopératives agricoles du canton, ainsi que pour la vente directe au marché.

Tous nos plantons sont certifiés bio. Nous avons à cœur de promouvoir des variétés anciennes traditionnelles locales.

L'association a pour objectifs:

- Maintenir l'activité agricole au cœur de la ville et de la vie de ses habitants
- Renforcer les liens et les échanges sociaux, la souveraineté alimentaire et l'autoproduction
- Participer au développement d'une filière entre les différents acteurs de la vie sociale et de l'alimentation

Nos plantons sont en vente:

- Aux **Artichauts**, dans les serres du parc Beaulieu à Genève
- À **Semences de Pays**, dans les serres de Belle-Ideé à Chêne-Bourg

.....