



Basilic «Grand Vert»

Exposition : plein soleil

Sol : frais, riche et bien drainé

Vivace ou annuel : annuel

Utilisation : frais, en salade, dans une sauce, pour le pesto, en marinade ou en infusion

Le basilic Grand Vert est la variété la plus classique, à feuilles larges, cloquées, et très parfumées.

Sa culture est facile : il demande beaucoup de soleil, de chaleur et de l'eau régulièrement. Dès l'apparition de ses fleurs, il faut les couper au fur et à mesure pour favoriser l'apparition de nouvelles feuilles.

Annuel, il craint les gelées, il faut donc le planter à partir du mois de mai. Avant, il faudra le garder à l'abri.



Basilic «Fin Vert»

Exposition : plein soleil

Sol : frais, riche et bien drainé

Vivace ou annuel : annuel

Utilisation : frais, en salade, dans une sauce, pour le pistou ou en infusion

Le basilic Fin Vert est une variété plus naine et compacte aux feuilles fines. Son parfum est encore plus puissant que le basilic à feuilles larges.

Sa culture est facile : il demande beaucoup de soleil, de chaleur et de l'eau régulièrement. Dès l'apparition de ses fleurs, il faut les couper au fur et à mesure pour favoriser l'apparition de nouvelles feuilles.

Annuel, il craint les gelées, il faut donc le planter à partir du mois de mai. Avant, il faudra le garder à l'abri.



Basilic pourpre

Exposition : plein soleil

Sol : frais, riche et bien drainé

Vivace ou annuel : annuel

Utilisation : frais, en salade, avec des légumes ou avec des fruits.

Le basilic pourpre est une variété au feuillage très décoratif. Il se consomme comme les autres basilics et sa saveur est un petit peu plus épicée.

Sa culture est facile : il demande beaucoup de soleil, de chaleur et de l'eau régulièrement. Dès l'apparition de ses fleurs, il faut les couper au fur et à mesure pour favoriser l'apparition de nouvelles feuilles.

Annuel, il craint les gelées, il faut donc le planter à partir du mois de mai. Avant, il faudra le garder à l'abri.



Persil commun

Exposition : de plein soleil à mi-ombre

Sol : riche et drainé

Vivace ou annuel : annuel

Utilisation : hâché frais ou en bouquet garni, pour accompagner les viandes, poissons et légumes

Le persil commun, ou persil plat, est la plus utilisée des herbes aromatiques. Riche en vitamines, il est beaucoup plus parfumé que le persil frisé et supporte la cuisson.

Le persil peut être planté dehors dès le mois de mars et résiste au gel. Il préférera être au soleil, mais supportera aussi d'être mi-ombre. L'arrosage doit être régulier, surtout en été, sinon un coup de sec suffit pour qu'il devienne jaune. Il faut le tailler souvent pour favoriser la pousse de nouvelles feuilles.



Persil frisé

Exposition : de plein soleil à mi-ombre

Sol : riche et drainé

Vivace ou annuel : annuel

Utilisation : hâché frais pour les salades ou sauces froides

Le persil frisé est utilisé plutôt dans les préparations froides, car la chaleur lui fait perdre son parfum. Très décoratif, il donne de la couleur dans les assiettes.

Le persil peut être planté dehors dès le mois de mars et résiste au gel. Il préférera être au soleil, mais supportera aussi d'être mi-ombre. L'arrosage doit être régulier, surtout en été, sinon un coup de sec suffit pour qu'il devienne jaune. Il faut le tailler souvent pour favoriser la pousse de nouvelles feuilles.



Cerfeuil

Exposition : soleil ou mi-ombre

Sol : tous les sols bien fertilisés à la plantation

Vivace ou annuel : annuel

Utilisation : frais dans les omelettes, sauces, salades, petits pois ou en infusion

Le cerfeuil s'utilise dans plein de recettes diverses et variées : omelettes, salades, poissons, volailles, légumes... Il apporte de la fraîcheur avec son goût légèrement anisé. En infusion, il facilite la digestion.

Le cerfeuil est une plante aromatique annuelle. Il peut être planté dès le mois d'avril. Il aimera être au soleil au printemps mais dans un endroit ombragé l'été. Il demande un arrosage régulier, dès que le terreau est sec, pour éviter sa montée à graines.



Ciboulette

Exposition : soleil ou bien mi-ombre

Sol : tous les sols, bien fertiliser à la plantation

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais en condiment dans tous les plats (salades, omelettes, sauces...)

La ciboulette est un aromate incontournable en cuisine ! La finesse de son goût rappelle l'oignon. Elle peut accompagner tout type de plats: froids, chauds, entrées, plats principaux, desserts...

Côté exposition, elle se plaira au soleil ou mi-ombre. Plus le sol sera fertilisé et plus les tiges seront grosses. Elle pousse du mois de mars jusqu'en octobre, avant de disparaître l'hiver et repousser au printemps suivant. Il faut l'arroser régulièrement l'été et la tailler le plus souvent possible pour favoriser la pousse.



Origan

Exposition : plein soleil

Sol : sec et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais ou après séchage, dans les plats italiens et méridionaux, pâtes, grillades, salades

L'origan permet de sublimer tous vos plats à l'influence italienne ! Il est indispensable pour parfumer les pizzas, pâtes, plats à base de tomate ou encore les grillades. Il fait aussi partie de la composition des herbes de provence.

L'origan peut être planté dehors dès le mois de mars et résiste au gel. Il faut le planter en plein soleil dans un sol bien drainé. Il faut le tailler très régulièrement pour garder de belles pousses. Il demande un arrosage par semaine l'été, voir deux en cas de fortes chaleurs.



Marjolaine

Exposition : plein soleil

Sol : sec et drainé

Vivace ou annuel : annuel

Utilisation : frais ou après séchage en marinade ou pour accompagner les viandes et légumes

La marjolaine est une plante annuelle proche du thym et de l'origan, bien qu'elle soit un peu plus épicée. Elle saura relever vos viandes grillées, pôtées de légumes et marinades avec sa saveur fumée.

La marjolaine peut être plantée dehors dès le mois de mars. Il faut la planter en plein soleil dans un sol bien drainé. Il faut la tailler très régulièrement pour garder de belles pousses. Elle demande un arrosage par semaine l'été, voir deux en cas de fortes chaleurs. Elle craint l'excès d'humidité et les gelées.



Estragon

Exposition : soleil

Sol : léger et bien drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais dans les sauces, les vinaigrettes ou bien dans les plats à base de poissons

L'estragon est l'aromate qui accompagne le mieux le poisson ! Avec sa délicate saveur anisée, il parfume agréablement vos sauces ou bien les entrées et plats de poissons ou d'oeufs.

L'estragon peut être planté dehors dès le mois de mars et résiste au gel. Il faut le planter au soleil, et surtout dans une terre bien drainée. Il pousse du mois de mars jusqu'en octobre, avant de disparaître l'hiver et repousser au printemps suivant. Il faut l'arroser régulièrement l'été.



Romarin droit

Exposition : plein soleil

Sol : tous les sols bien drainés

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais ou séché, en bouquets garni, plats en sauces, marinades, viandes, poissons, ou en infusion

Incontournable du bouquet garni, le romarin sent bon la Méditerranée ! Il parfume agréablement vos plats en sauces, viandes grillées, poissons ou légumes. Il fait aussi partie des herbes de provence. On lui prête aussi des vertus digestives.

Le romarin se plante dès le mois de mars. Il est vivace et persistant. Il apprécie d'être en plein soleil dans une terre très drainée. Il n'aime pas l'excès d'humidité et le manque de soleil. Il supporte très bien la sécheresse, mais demande un arrosage régulier la première année.



Romarin rampant

Exposition : plein soleil

Sol : tous les sols bien drainés

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais ou séché, en bouquets garni, plats en sauces, marinades, viandes, poissons, ou en infusion

Incontournable du bouquet garni, le romarin sent bon la Méditerranée ! Il parfume agréablement vos plats en sauces, viandes grillées, poissons ou légumes. Il fait aussi partie des herbes de provence. On lui prête aussi des vertus digestives.

Le romarin se plante dès le mois de mars. Il est vivace et persistant. Il apprécie d'être en plein soleil dans une terre très drainée. Il n'aime pas l'excès d'humidité et le manque de soleil. Il supporte très bien la sécheresse, mais demande un arrosage régulier la première année.



Thym commun

Exposition : plein soleil

Sol : léger et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais ou séché, pour les sauces, bouquets garnis, grillades, plats en sauce ou en infusion

Le thym, c'est le goût de la Provence. Il est d'ailleurs incontournable dans les herbes de provence. On peut l'utiliser en cuisine à toutes les sauces ! En infusion, on l'utilise pour ses vertus digestives et antiseptiques.

Le thym peut être planté dès le printemps. Il se plaira plein soleil, dans un sol léger et drainé. Il ne craint ni la sécheresse, ni le gel. La première année, il faut l'arroser régulièrement s'il ne pleut pas. Pour qu'il reste beau, il faut le tailler souvent, toujours sur les pousses vertes.



Thym citron

Exposition : plein soleil

Sol : léger et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais ou séché, pour les sauces, poissons, salades et desserts

Le thym citron est un thym avec un parfum très citronné. En cuisine, il se marie très bien avec les poissons, salades, sauces, et même en dessert ! En infusion, on l'utilise pour ses vertus digestives et antiseptiques.

Le thym peut être planté dès le printemps. Il se plaira plein soleil, dans un sol léger et drainé. Il ne craint ni la sécheresse, ni le gel. La première année, il faut l'arroser régulièrement s'il ne pleut pas. Pour qu'il reste beau, il faut le tailler souvent, toujours sur les pousses vertes.



Thym serpolet

Exposition : plein soleil

Sol : léger et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais ou séché, pour les sauces, bouquets garnis, grillades, plats en sauce ou en infusion

Le thym serpolet est aromatique et décoratif ! En cuisine, il parfume comme le thym commun, bien qu'il soit un peu plus doux. Ses fleurs aussi sont utilisées pour leur arôme et leur effet décoratif dans l'assiette.

Cette variété très tapissante peut être plantée dès le printemps. Il se plaira plein soleil, dans un sol léger et drainé. Il ne craint ni la sécheresse, ni le gel. La première année, il faut l'arroser régulièrement s'il ne pleut pas. Pour qu'il reste beau, il faut le tailler souvent, toujours sur les pousses vertes.



Thym faustini

Exposition : plein soleil

Sol : léger et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais ou séché, pour les sauces, bouquets garnis, grillades, plats en sauce ou en infusion

Le thym faustini est une variété plus compacte, au goût extrêmement puissant ! Il s'utilise comme le thym commun, avec des viandes, poissons ou légumes ou sauces. En infusion, on l'utilise pour ses vertus digestives et antiseptiques et antioxydantes.

Le thym peut être planté dès le printemps. Il se plaira plein soleil, dans un sol léger et drainé. Il ne craint ni la sécheresse, ni le gel. La première année, il faut l'arroser régulièrement s'il ne pleut pas. Pour qu'il reste beau, il faut le tailler souvent, toujours sur les pousses vertes.



Sarriette

Exposition : plein soleil

Sol : sec et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais mais surtout séché, en marinade, pour accompagner viandes, poissons et légumes.

La sarriette s'utilise souvent séchée, pour relever le goût des aliments avec sa saveur un peu poivrée. Elle parfume bien les grillades de poissons ou viandes, les plats en sauce ou encore les légumes secs ou d'été. Elle fait aussi partie des herbes de provence.

La sarriette peut être plantée dès le mois de mars. Elle résiste très bien à la sécheresse et aux gelées. Elle garde son feuillage toute l'année. Il faut la planter en plein soleil dans un sol bien drainé. Elle demandera un arrosage par semaine l'été, la première année.



Hysope (ou lisot)

Exposition : plein soleil

Sol : drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais avec les grillades, poissons, gibiers ou légumes secs ou bien en infusion

L'hysope est aussi appelée «lisot». En cuisine, elle se marie particulièrement bien avec les viandes, gibiers et poissons gras. Mais aussi avec les petits pois. En infusion, elle combat le rhume, la grippe et apaise les problèmes pulmonaires.

L'hysope se plante dès mars, dans une terre sèche et bien drainée. Elle ne craint pas la sécheresse ni le gel, mais redoute les excès d'eau. L'été, un arrosage par semaine suffira s'il n'y a pas eu de pluie. Il faut la rabattre à l'automne après la floraison.



Sauge officinale

Exposition : plein soleil

Sol : léger et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais ou après séchage avec les viandes, poissons ou en infusion et décoction

On utilise aussi bien ses feuilles que ses fleurs : les feuilles pour parfumer toutes les viandes, plats en sauces, mais aussi les poissons gras et les fleurs en infusion ou en décoration. Elle a aussi de nombreuses vertus médicinales (anti-inflammatoire, digestion...).

La sauge officinale se plante en plein soleil, dans une terre bien drainée, dès le mois de mars. Elle ne craint ni le gel ni la sécheresse. Elle demandera à être arrosée une fois par semaine l'été. Pour qu'elle soit belle, il faut la tailler court au début du printemps.



Sauge Ananas

Exposition : plein soleil

Sol : riche et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais dans les plats exotiques ou les desserts

La sauge ananas est une plante aromatique au parfum d'ananas. Aussi délicieuse que magnifique, sa floraison rouge égayera aussi votre jardin cet été ! Elle a également des vertus apaisantes et son feuillage est décoratif.

La sauge ananas se plante en plein soleil, dans une terre riche et bien drainée, dès le mois de mars. Elle ne craint ni le gel ni la sécheresse. Elle demandera à être arrosée une fois par semaine l'été. Pour qu'elle soit belle, il faut la tailler court au début du printemps.



Laurier sauce

Exposition : plein soleil

Sol : tous les sols bien drainés

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais ou séché, en bouquet garni, avec les viandes, poissons, plats en sauce

Le laurier sauce est un incontournable du bouquet garni ! Il accompagne à merveille les grillades, sauces, pâtés, marinades...etc. Les feuilles fraîches ont un goût légèrement plus prononcé, sinon elles se conservent très bien une fois séchées.

Le laurier sauce est à la fois aromatique et ornemental avec son feuillage persistant toute l'année. Il se plante dès le mois de février, au soleil dans une terre drainée. Très rustique et peu difficile d'entretien, il demande un arrosage par semaine l'été.



Menthe verte

Exposition : soleil ou mi-ombre

Sol : tous les sols

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais, dans les plats, salades, sauces, desserts ou dans les boissons et infusions

La menthe verte est la plus commune. Elle est très parfumée, mais pas trop forte en goût. Elle s'utilise dans de nombreux plats et desserts. Mais aussi dans les boissons comme le thé ou en infusion pour ses vertus digestives et calmantes.

La menthe est l'aromatique le plus facile à réussir ! Elle se plante dès le mois de février, en pleine terre ou dans un pot, au soleil ou mi-ombre. Elle demande un arrosage régulier la première année. Pour qu'elle reste belle, il faut la tailler le plus souvent possible.



Menthe «Mojito»

Exposition : soleil ou mi-ombre

Sol : tous les sols

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais dans les boissons et cocktails, les infusions, les salades de fruits ou plats asiatiques

La menthe «Mojito» est l'indispensable de cet été pour préparer votre cocktail préféré ! Avec son bon goût de menthe et son côté citronné en plus, elle plaît à tous. Elle est aussi idéale dans les salades de fruits, ou dans les plats asiatiques.

La menthe est l'aromatique le plus facile à réussir ! Elle se plante dès le mois de février, en pleine terre ou dans un pot, au soleil ou mi-ombre. Elle demande un arrosage régulier la première année. Pour qu'elle reste belle, il faut la tailler le plus souvent possible.



Menthe poivrée

Exposition : soleil ou mi-ombre

Sol : tous les sols

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais dans les boissons et cocktails, les infusions, les salades de fruits ou desserts

La menthe poivrée à un goût plus fort et piquant, ainsi qu'un beau feuillage foncé ! Très agréable dans les boissons, cocktails mais aussi en dessert. Elle est aussi très utilisée en phytothérapie, notamment pour soulager le mal de tête.

La menthe est l'aromatique le plus facile à réussir ! Elle se plante dès le mois de février, en pleine terre ou dans un pot, au soleil ou mi-ombre. Elle demande un arrosage régulier la première année. Pour qu'elle reste belle, il faut la tailler le plus souvent possible.



Coriandre

Exposition : soleil

Sol : fertile et bien drainé

Vivace ou annuel : annuel

Utilisation : feuilles et graines, dans les tajines, soupes, plats exotiques, poissons, salades, légumes

L'indispensable de la cuisine exotique ! Elle constitue un ingrédient de base de la cuisine mexicaine, chinoise, arabe, thaïlandaise et indienne. Sa saveur poivrée et épicée accompagne tous les plats. Ses graines ont un goût encore plus puissant.

La coriandre est une plante aromatique annuelle qu'on peut planter dès avril. Elle aime être au soleil. Pour éviter sa montée à graines et la conserver, elle demande un arrosage régulier, sans coup de sec, ainsi qu'une taille pour stimuler la pousse de nouvelles feuilles.



Citronnelle de Madagascar

Exposition : soleil

Sol : culture en pot

Vivace ou annuel : à rentrer l'hiver (tient jusqu'à -1°C)

Utilisation : frais dans les bouillons, poissons, salades, riz, cuisine asiatique ou infusions

La citronnelle est très prisée dans la cuisine asiatique ! Elle parfume délicatement de son goût citronné vos bouillons, plats de poissons, sauces et salades. En infusion, ses feuilles ont des vertus digestives.

La citronnelle demande du soleil et de la chaleur. Elle craint les gelées, donc il faut la sortir à partir de mai, avant il faut la garder à l'abri en pot. Elle demande un arrosage régulier l'été, et peu d'eau l'hiver. De plus, il faut lui apporter de l'engrais une fois par mois pour sa croissance.



Helichrysum (plante à curry)

Exposition : soleil

Sol : bien drainé et sec

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : en infusion dans les sauces, soupes ou bouillons

L'helichrysum est une plante très aromatique et particulièrement décorative avec ses petites fleurs jaunes. Son goût rappelle le curry. Cependant, il faut l'utiliser en infusion ou bouquet garni, mais ne pas consommer directement ses feuilles qui sont indigestes.

Cette plante vivace se plante dès mars, dans une terre sèche et bien drainée. Elle ne craint pas la sécheresse ni le gel, et redoute les excès d'eau. L'été, un arrosage par semaine suffira. Il faut la tailler après la floraison.



Céleri à couper

Exposition : soleil ou mi-ombre

Sol : tous les sols

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais dans les potages, plats en sauces, salades, cuisine asiatique

Le céleri à couper vous permettra d'avoir en permanence du céleri sous la main pour vos recettes de potages ou plats en sauce ou dans les plats asiatiques. A la fois tendre et à la saveur douce, il se deviendra indispensable en cuisine.

Le céleri à couper peut se planter dès le mois de mars en pleine terre. Il demandera à être au soleil en début de saison, puis un peu d'ombre pendant les mois les plus chauds de l'année. Côté arrosage, il est assez gourmand en eau et nécessite un arrosage régulier.



Ache des montagnes ou Livèche

Exposition : plein soleil

Sol : tous les sols bien fertilisés

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais dans les potages, plats en sauces, viandes, poissons

La livèche s'utilise principalement dans les potages, sauces, pot-au-feu ou avec les viandes et poissons. Son goût rappelle celui du céleri en un peu plus prononcé. Ses graines sont utilisées pour faire le sel de céleri.

La livèche se plante au printemps, en pleine terre et au soleil. Elle aimera une terre bien fertilisée au départ. Très rustique, elle résiste jusqu'à -10°C. En été, elle demandera un arrosage régulier. Il faut la couper à ras en novembre pour qu'elle repousse au printemps.



Oseille

Exposition : Soleil ou mi-ombre

Sol : humide et riche

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais en salades, omelettes, soupes, quiches ou avec du poisson

L'oseille est irremplaçable avec son saveur fine et acidulée. Elle se marie à merveille avec le poisson, les oeufs ou en salade. Plus les feuilles sont jeunes, et moins elles sont acides.

L'oseille est une plante vivace et très rustique. Elle se plante dès le mois de mars dans une terre plutôt humide et bien fertilisée à la plantation, au soleil ou bien mi-ombre. Elle a des besoins importants en eau, il faut donc l'arroser régulièrement et abondamment tout au long de la saison.



Mélisse citronnelle

Exposition : soleil ou mi-ombre

Sol : sec et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais en pâtisserie, dessert, plats de poissons, salades de fruits ou en infusion

La mélisse est une plante aromatique au bon goût citronné. Elle est très intéressante au jardin car elle est mellifère et chasse les moustiques et mouches ! Elle s'utilise dans les desserts ou plats de poissons, mais aussi en infusion pour ses vertues digestives et apaisantes.

Elle peut être plantée dès mars, dans une terre légère, de préférence au soleil. Vivace est très rustique, elle disparaît l'hiver avant de repousser au printemps suivant. En novembre, il faut la tailler à 15cm du sol. Elle demande un arrosage régulier la 1ère année.



Verveine citronnelle

Exposition : plein soleil

Sol : léger et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : frais dans les pâtisseries, desserts, glaces, salades ou en infusion

La verveine citronnelle est reconnue pour ses vertues en tisane ! Aidant à la digestion et luttant contre le stress, elle est délicieuse en infusion avec son bon goût citronné. On peut aussi l'utiliser en pâtisserie, dans les desserts, glaces ou salades de fruits.

Elle se plante dès le mois d'avril dans une terre légère et drainée, en plein soleil. Elle résiste jusqu'à -10°C, mais perd ses feuilles l'hiver, il faut donc les récolter avant les gelées. Elle repousse l'année suivante à partir de mars/avril. Elle a besoin d'un arrosage régulier.



Rue officinale

Exposition : soleil ou mi-ombre

Sol : léger, sec et drainé

Vivace ou annuel : vivace

Utilisation : non comestible, répulsive pour les nuisibles

La rue est utilisée pour ses propriétés répulsives. Elle dégage une forte odeur qui repousse les puces, pucerons, mais aussi les serpents et les chats. Elle peut être comestible, mais son goût est amer. Elle peut être irritante pour la peau pour les personnes ayant la peau sensible.

Elle peut être cultivée en plein soleil ou bien mi-ombre, dans un sol sec et drainé. Elle résiste très bien à la sécheresse et elle est très rustique. Il faut la tailler une fois après la floraison, et une autre fois en mars pour qu'elle fasse de belles pousses.