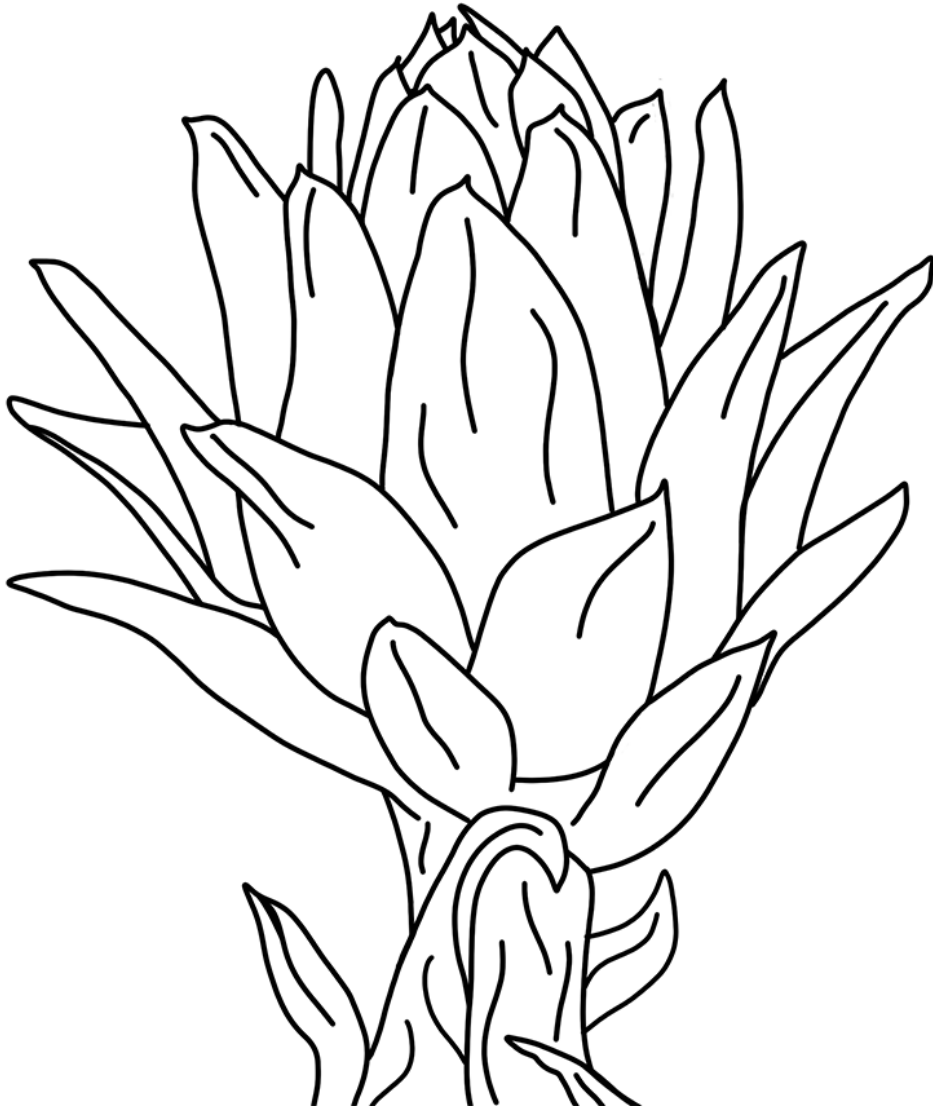


la fleur de borrago du Potager du Roi



l'artichaut violet du Potager du Roi



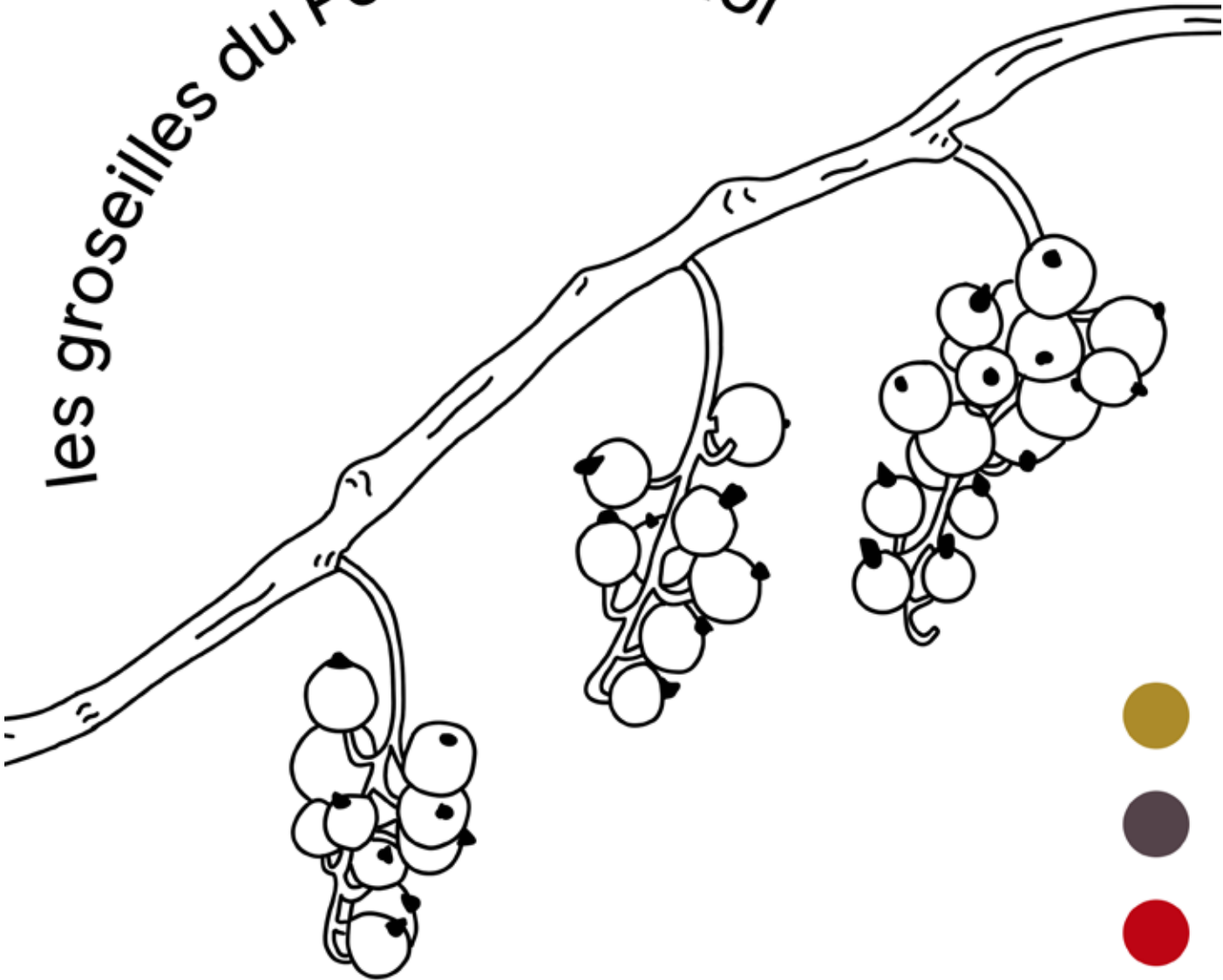
le cosmos du potager du Roi



le souci calendula du Potager du Roi



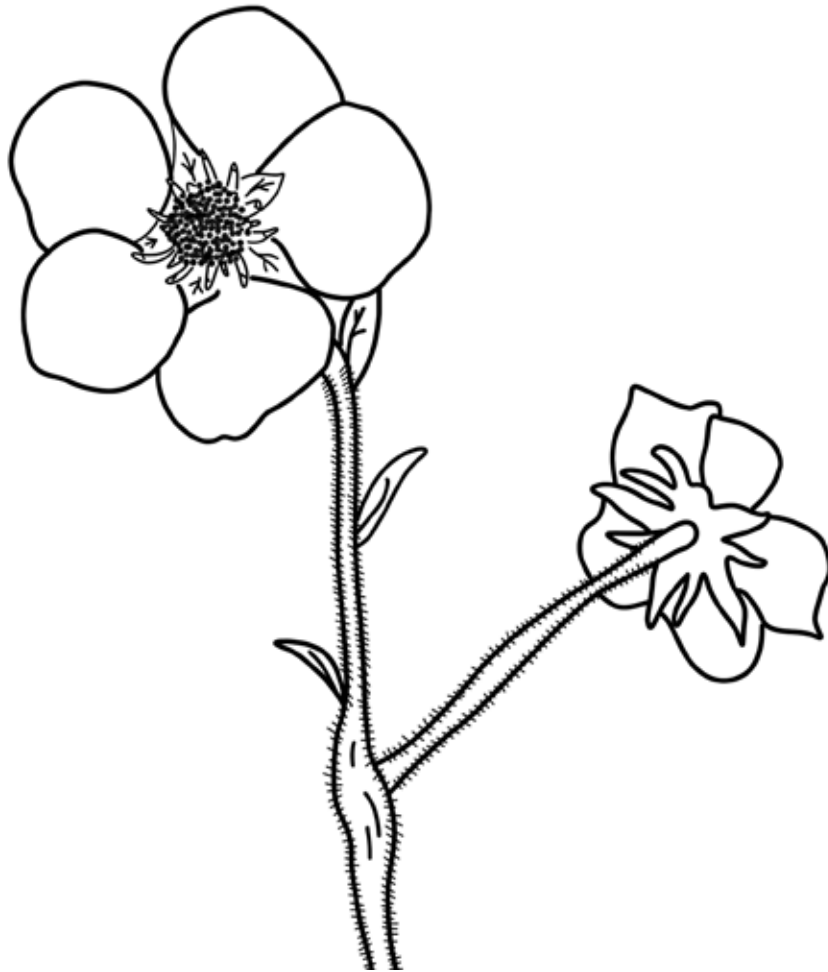
les groseilles du potager du Roi



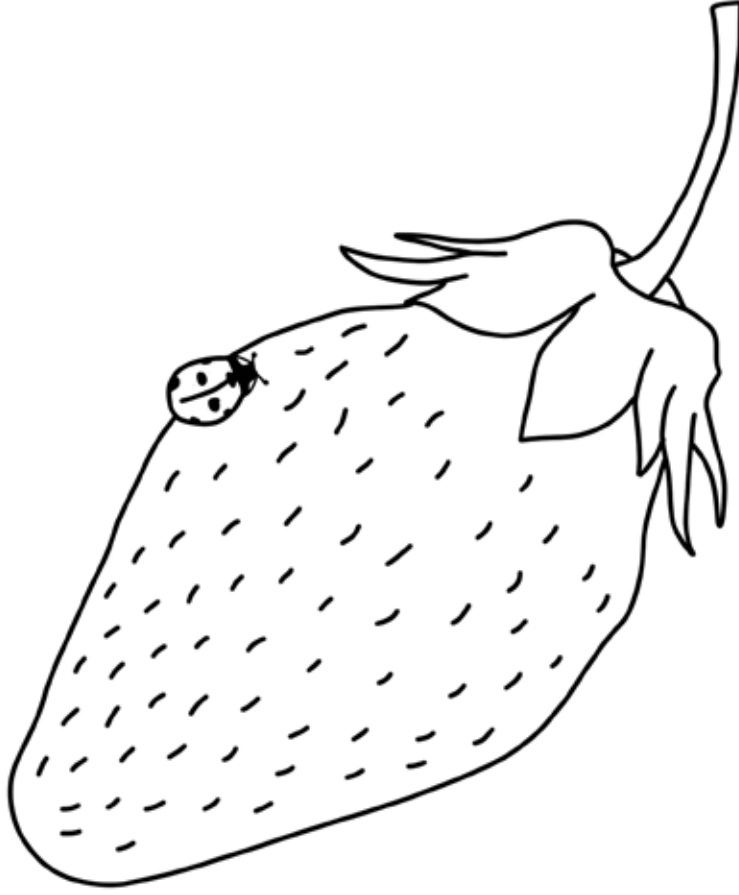
la fleur de pêcher du Potager du Roi



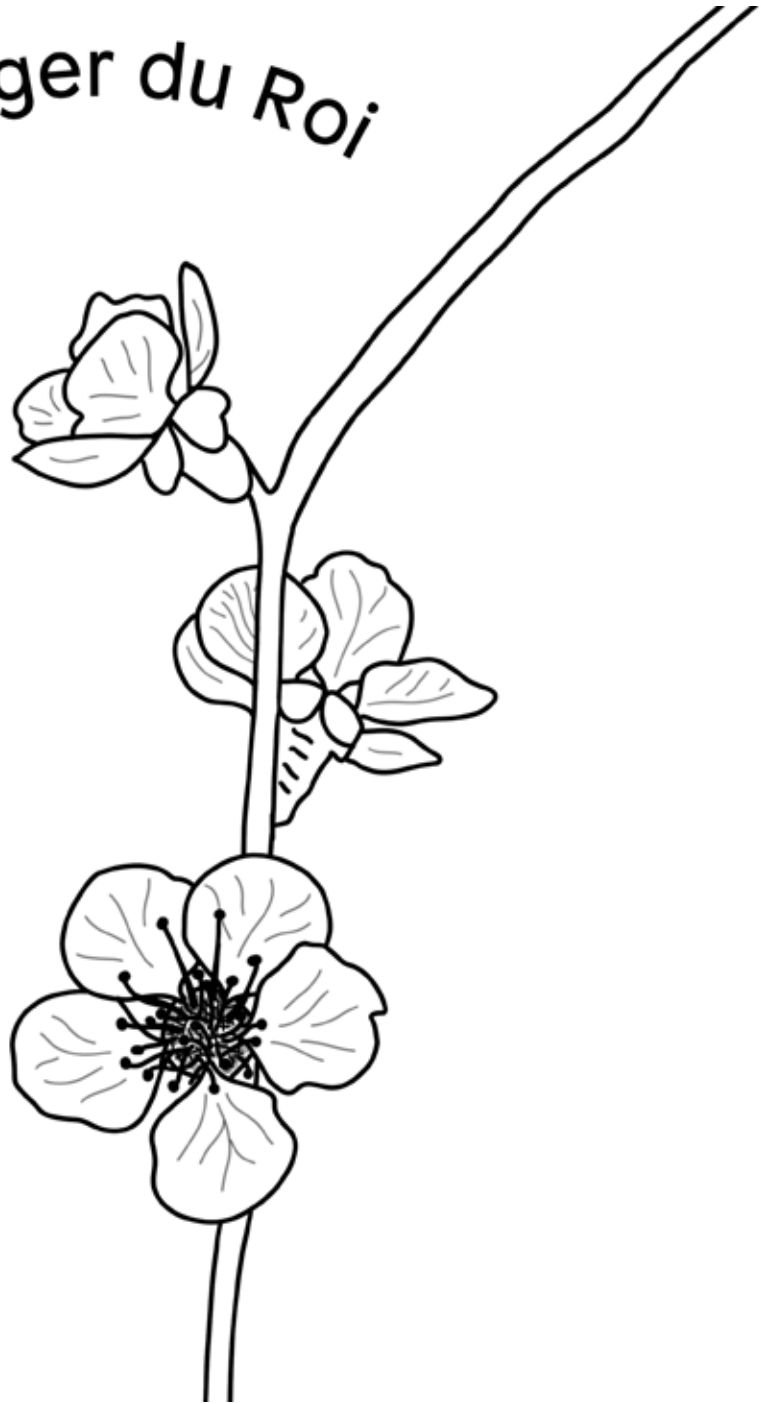
la fleur de fraisier du Potager du Roi



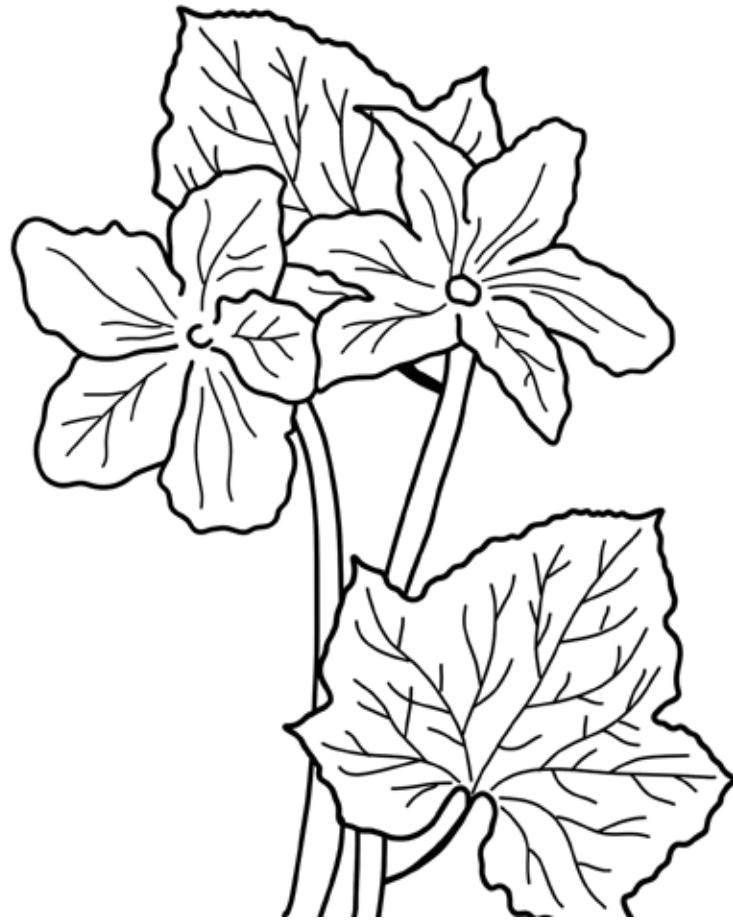
la fraise Belrubi du potager du Roi



la fleur de prunier du Potager du Roi



la fleur de concombre du Potager du Roi



la sauge du potager du Roi



Commentaires des planches

Antoine Jacobsohn, Adjoint au Directeur en charge du Potager du Roi

Buglosse d'Italie ou azurée parfois appelée Fausse bourrache (Anchusa azurea Mill.)

La fleur est comestible et son goût rappelle la mer. Les jeunes feuilles sont très bonnes cuites, ce qui est vrai pour de nombreuses plantes de la même famille, les Boraginacées. Beaucoup de personnes connaissent la cousine de la Buglosse, la Bourrache vraie (*Borago officinalis*).

Artichaut «Violet de Provence» (*Cynara cardunculus* var. *scolymus* L)

Ce que nous mangeons est la fleur ou plutôt un regroupement de fleurs que les botanistes appellent un capitule. Au centre de notre planche se trouve ainsi la « capitule-mère ». En-dessous, il est possible d'apercevoir deux « ailerons », qui sont plus petits.

Cosmos (*Cosmos bipinnatus* Cav.)

Le nom commun est aussi le nom scientifique, car Cosmos est le nom que nous donnons tous à cette jolie fleur. Peu de gens savent qu'elle est aussi comestible. Ses pétales ont un goût de rose qui rappelle les loukoums!

Souci ou Souci des jardins (*Calendula officinalis* L.)

Nous avons tous soigné nos petits problèmes de peau avec du Souci, mais alors nous l'appelons du Calendula ! Saviez-vous que les pétales peuvent aussi bien décorer vos salades et que vous pouvez même passer son « bouton floral » entier à la poêle ?

Groseiller à grappe rouge (*Ribes rubrum* L), 'Laxton's perfection'

Voici un buisson qui s'installe généralement dans un coin un peu moins ensoleillé que les autres. Notre proposition de dégustation : mettre la grappe entière dans la bouche et tirer sur la rafle ou pédoncule ! A savoir que le goût acidulé était plus apprécié aux 17^e et 18^e siècles qu'aujourd'hui. Aujourd'hui, les groseilles sont ainsi souvent transformées en gelées. Pour en faire, vous n'avez même pas besoin d'ajouter de pectine (attention de bien laisser les pépins à la cuisson et de filtrer le jus).

Pêcher (*Prunus persica* L.), 'Silver Lode'

Ce n'est pas la fleur qui vous le dira, mais ce pêcher donne des nectarines. C'est la peau lisse et sans poils qui distingue les nectarines des pêches. Ces deux types sont de la même espèce.

Fraise 'Belrubi' (*Fragaria x ananassa* Duch.)

Toutes les fraises que vous trouvez en magasin aujourd'hui sont issus d'un croisement spontané qui a eu lieu entre deux espèces de fraisiers américains. Mais le plus surprenant c'est que ce croisement a eu lieu en France au 18^e siècle et le premier à le décrire était Antoine-Nicolas Duchesne, jardinier et directeur du Potager du Roi sous la Révolution française. D'où le « Duch. » à la fin du nom scientifique de la plante. 'Belrubi' est une variété des années 1960. Elle est rustique et goûteuse. Les fruits de ce fraisier sont relativement gros et c'est peut-être l'une des raisons pour laquelle les enfants l'adorent !

Prunier (*Prunus domestica* L.), 'Perdrigon violet'

Au 17^e siècle, la prune 'Perdrigon violet' était une des préférées des amateurs, surtout en Provence. C'était aussi une des principales variétés de prunes cultivées au Potager du Roi.

Concombre (*Cucumis sativus* L.)

Certains empereurs romains consommaient des concombres pour leur fraîcheur et leur pouvoir désaltérant. De nombreuses personnes les consomment toujours pour les mêmes raisons aujourd'hui. Les concombres ont deux types de fleurs, des fleurs mâles et des fleurs femelles. Sur ce dessin, deux fleurs mâles sont représentées. La prochaine fois que vous voyez des plantes de concombres, vous pourrez distinguer les fleurs femelles par le fait qu'elles ont un renflement sous la fleur que les fleurs mâles n'ont pas. Peut-être arriverez-vous aussi à distinguer la différence au niveau du centre de la fleur.

Sauge officinale (*Salvia officinale* L.)

Les sauges sont parmi les plantes aromatiques et médicinales les plus anciennes et les plus importantes. Leur nom scientifique «*Salvia*» vient du verbe latin «guérir». Leurs fleurs sont facilement reconnaissables. Elles sont disposées en étage et en cercle autour d'une tige (ou hampe florale). Chaque fleur possède une lèvre supérieure et une autre en-dessous. Et il y a comme une langue de vipère qui semble sortir de la lèvre supérieure.

En bonus !

Coloriages proposés par J.-A. Albert,
Paysagiste-concepteur et jardinier









