

# LÉGENDE DES SYMBOLES D'USAGE DES PLANTES



Plante mellifère : ses fleurs produisent beaucoup de nectar et de pollen. Elle attire les insectes butineurs.



Plante dont les fruits, les tiges ou les racines sont transformables en bonbons.



Plante médicinale, appelée «simple» à partir du Moyen-Âge.

Au moins une partie de la plante est traditionnellement utilisée pour ses propriétés bénéfiques pour la santé.



Plante dont les fleurs sont comestibles.

# ANGÉLIQUE OFFICINALE

*Angelica archangelica*



© Puy Confit



L'association *Blanzat, Raconte-Moi Une Histoire*  
a créé ce jardin pour moi ! Quelques  
blanzatoises et blanzatois se souviennent  
encore du temps où j'étais cultivée à Blanzat.



© Puy Confit



*Angelica* vient d'angelus signifiant ange  
et *archangelica* fait référence à l'archange  
Gabriel qui dévoila mes propriétés  
bénéfiques. On m'appelle aussi Angélique,  
Herbe aux anges, Herbe du Saint-Esprit...



# ANGÉLIQUE OFFICINALE

*Angelica archangelica*



© Danielle Pascual



Je suis une belle plante bisannuelle de 1 m à 2,5 m avec des fleurs groupées en vastes ombelles composées, vert jaunâtre, de 10 à 30 cm de diamètre.

# ANGÉLIQUE OFFICINALE

*Angelica archangelica*



© Monestier



L'Auvergne cultivait l'angélique à grande échelle avant d'expédier ses tiges confites, dans toute la France, l'Angleterre, l'Afrique du Nord et même en Amérique.

# ABRICOTIER BLANC D'Auvergne

*Prunus armeniaca*



© Isabelle Papet



Mes fruits orangé clair sont renommés pour l'onctuosité et le moelleux des pâtes de fruits auvergnates traditionnelles. Notre « petit nom » est Gloire d'Auvergne.



# AGASTACHE FENOUIL OU HYSOPE ANISÉE

*Agastache foeniculum*



© Karelj



Je suis une plante aromatique et  
condimentaire au parfum d'anis.

# AGASTACHE RUGOSA

*Agastache rugosa*



© S.Doronenko



Je suis une plante herbacée, mellifère,  
condimentaire et médicinale. On m'appelle  
aussi menthe coréenne.



# AMANDIER D'AUVERGNE VERDIER

*Prunus dulcis*



© Isabelle Papet



Mes grosses amandes vertes à chair blanche sont un peu amères. On m'utilise en cuisine et dans les cosmétiques pour mes vertus médicinales.

# ANIS VERT

*Pimpinella anisum*



© Flora Von Deutschland,  
Österreich und der Schweiz, 1885

Mes graines libèrent le vrai goût «anis». Leur dragéification donne Les Anis de l'Abbaye de Flavigny (Côte d'Or), très anciens bonbons de France.

# CAMOMILLE MATRICAIRE

*Matricaria recutita*



Ma célèbre tisane relaxante facilite la digestion et combat les troubles du sommeil.  
En été, j'exhibe de jolis capitules blancs à cœur jaune très parfumés.



# COGNASSIER VRANJA

*Cydonia vulgaris*



© Mandelle Besset



Les Grecs m'appelaient «Poire de Cydonie».  
Mes coings (200 à 800 g), sont transformés  
en gelées, confitures, pâtes de fruits ou  
gâteaux.

# COSMOS CHOCOLAT

*Cosmos atrosanguineus*



© H.Storch



Mes fleurs légères aux reflets pourpres  
dégagent par temps chaud des arômes  
gourmands de chocolat vanillé. Bien me  
protéger, je suis une vivace gélive.

# FRAISIERS ALLEGRO, FALCO, KORONA ET SONSATION

*Fragaria*



© Puy Confit



Petit fruit rouge consommé nature, sucré,  
à la chantilly, au chocolat, ou comme  
confiture, tarte, glace, coulis, pâtes de fruits  
ou fruits confits ...



# FRAMBOISIERS FALL GOLD ET HÉRITAGE

*Rubus idaeus*



© Isabelle Papet



Petit arbuste, mes fruits à petites graines se consomment tels quels, mais aussi en confitures, pâtes de fruits, fruits secs, coulis, pâtisserie... et en vinaigre.

# GROSEILLIERS À GRAPPES ROUGES «JUNIFER» BLANCHES « LA VERSAILLAISE » ROSES «SABLONS»

*Ribes rubrum*



© Isabelle Papet



Nous formons des grappes de fruits brillants  
rouges, blancs ou roses, très parfumés.

Riche en pectine, nous sommes parfaits  
pour réaliser des confitures, gelées ou pâtes  
de fruits.

# GROSEILLIER À MAQUEREAU

*Ribes uva crispa*



© Pilsak



Au Moyen-âge, mes grosses groseilles assaisonnaient des plats à base de maquereaux. Maintenant, j'entre dans la composition des confitures, sorbets, coulis, cocktails, clafoutis, muffins etc.



# GUIMAUVE OFFICINALE

*Althaea officinalis*



© Iefnaer



On m'appelle aussi Marsh Mallow. Mes racines donnaient le moelleux au bonbon «guimauve». Elles sont parfois utilisées pour calmer les douleurs dentaires des enfants.

# HÉMÉROCALE

*Heemerocallis*



© P.Paradis



Mon petit nom est «Lys d'un jour» car mes fleurs ne durent qu'une journée. Ne me confondez pas avec le Lys qui est toxique.



# LAVANDE OFFICINALE

*Lavandula angustifolia*



© Isabelle Papet



Je suis une plante mellifère vivace à fleurs mauves très parfumée. Je suis utilisée pour parfumer le linge.



# MÉLISSE CITRONNELLE

*Melissa officinalis*



© Isabelle Papet



Mes feuilles exhalent une forte senteur citronnée. En cuisine j'agrémente des plats et j'aromatise les bonbons. Je suis une plante médicinale aux multiples vertus.

# MENTHES

*Mentha spicata*



© AnR002



Nous donnons toutes sortes de bonbons (Pastilles de Vichy) ou boissons rafraîchissantes et infusions digestives. Une nymphe des eaux douces nous a donné notre nom.



# MONARDE BERGAMOTE

*Monarda didyma*



© Tracy



Mon parfum rappelle celui de la marjolaine  
mêlé à la bergamote. Mes fleurs sont rouge  
flamboyant et peuvent se déguster comme  
une friandise.



# MÛRIER DIRKSEN THORNLESS

*Rubus laciniatus*



© Isabelle Papet



A l'origine, je suis une ronce des bords des chemins. Ici, je suis sans épine et donne des fruits noirs pour les confitures.

# NOISETIER COMMUN

*Corylus avellana*



© Gérard Guiloineau



Mes noisettes mûrissent de septembre à octobre. On les déguste caramélisées, en pâte à tartiner ou autres gourmandises (Creusois).



# POIRIER BEURRÉ HARDY

*Pyrus communis «Beurré Hardy»*



© Mandelle Besset



Je suis un arbre rustique. Mes fruits de table se consomment à partir de septembre et se conservent 2 mois environ. Excellents en compote.



# RÉGLISSE

*Glycyrrhiza glabra*



© anR0002

Élixir de longue vie pour la médecine traditionnelle chinoise et selon Hippocrate, ma racine a un goût caractéristique, doux et amer, apprécié en rouleau.

# RHUBARBE VICTORIA

*Rheum rhabarbarum*



© Gérard Guiloineau



Plante aux côtes rouges et à la saveur acidulée utilisées comme fruit dans compotes ou tartes. Mon nom signifie « racine barbare ».



# ROMARIN OFFICINAL

*Rosmarinus officinalis*



© Isabelle Papet

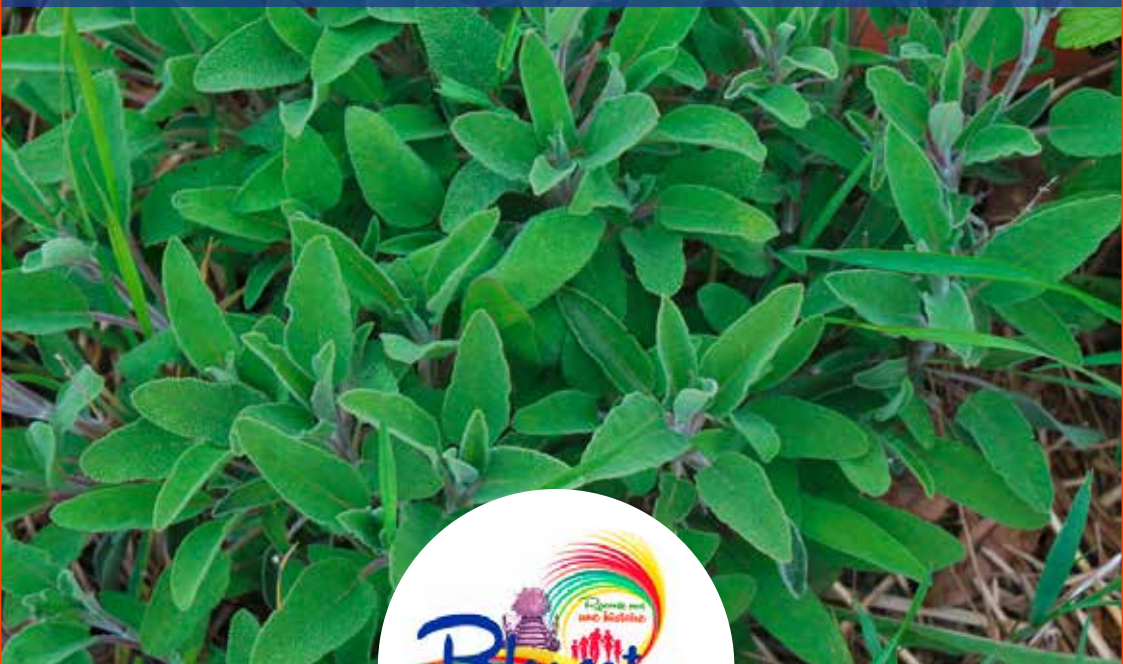


Je suis un arbrisseau aromatique aux multiples vertus. Mon nom signifie « rosée de la mer ». Mon miel stimule le foie.



# SAUGE OFFICINALE

*Salvia officinalis*



© Isabelle Papet



Je suis un remède contre bien des maux  
grâce à mes propriétés digestives et  
antiseptiques.

# SUREAU NOIR

*Sambucus nigra*



© M.Roll



Je suis un arbuste aux baies violet-noir sucrées, toujours consommées cuites, en confiture, gelée et jus. Mes fleurs peuvent s'utiliser en beignet, infusion ou boisson pétillante.

# NIGELLE DE DAMAS

*Tagetes lemmonii*



Je suis une plante  
décorative appelée Cheveux-de-Vénus,  
Barbe-de-Capucin, Diable-dans-le-buisson  
ou Belle-aux-cheveux-dénoués.



# VIOLETTE ODORANTE CENDRILLON

*Viola odorata*



© Cronimus



Mes feuilles sont consommées crues en salades ou cuites dans des soupes. Mes fleurs fraîches ou cristallisées décorent les pâtisseries.

# CHÊNE SESSILE

*Quercus petraea*



© AnR0002



Roi des forêts, j'ai été planté ici pour agrémenter un jardin potager. Aujourd'hui je veille sur les plantes à bonbons. Quel régal !

# CASSIS

*Ribes nigrum*



© JP.Bazard



Je suis un arbrisseau à baies noires aromatiques, consommées telles quelles ou en jus, sirops, gelées, ou pâtes de fruits. Je possède de grandes propriétés médicinales.



# CEP DE VIGNE CLINTON

*Vitis riparia x Vitis labrusca*



© Gabriel Cabrol

Mes raisins très noirs ont une peau épaisse  
au goût atypique de framboise. Ils ne  
peuvent pas être vinifiés, mais sont utilisés  
pour des gourmandises.

# CEP DE VIGNE GARANT RENOMMÉ GALLANT

*Vitis*



© Gabriel Cabrol

Comme mon voisin, je suis résistant aux maladies fongiques. Mes raisins sont de couleur jaune doré et ont un goût muscaté.

# VERVEINE ODORANTE

*Aloysia citrodora*



© Isabelle Papet



Je suis beaucoup utilisée en tisane. Au Puy-en-Velay (43) on me connaît surtout pour ma liqueur digestive, mais j'y suis aussi transformée en bonbons.



# MIRABELLIER

*Prunus domestica*



© Stéphan Oleszczynski



Mes fruits jaunes se consomment comme  
fruits de table ou sont utilisés en confiserie.  
Je suis répandu en Lorraine.

# PRUNIER REINE-CLAUDE

*Prunus domestica*



© Isabelle Papet



Mes fruits de table sont vert-jaune. Mon nom vient de Claude de France, première épouse de François 1er.