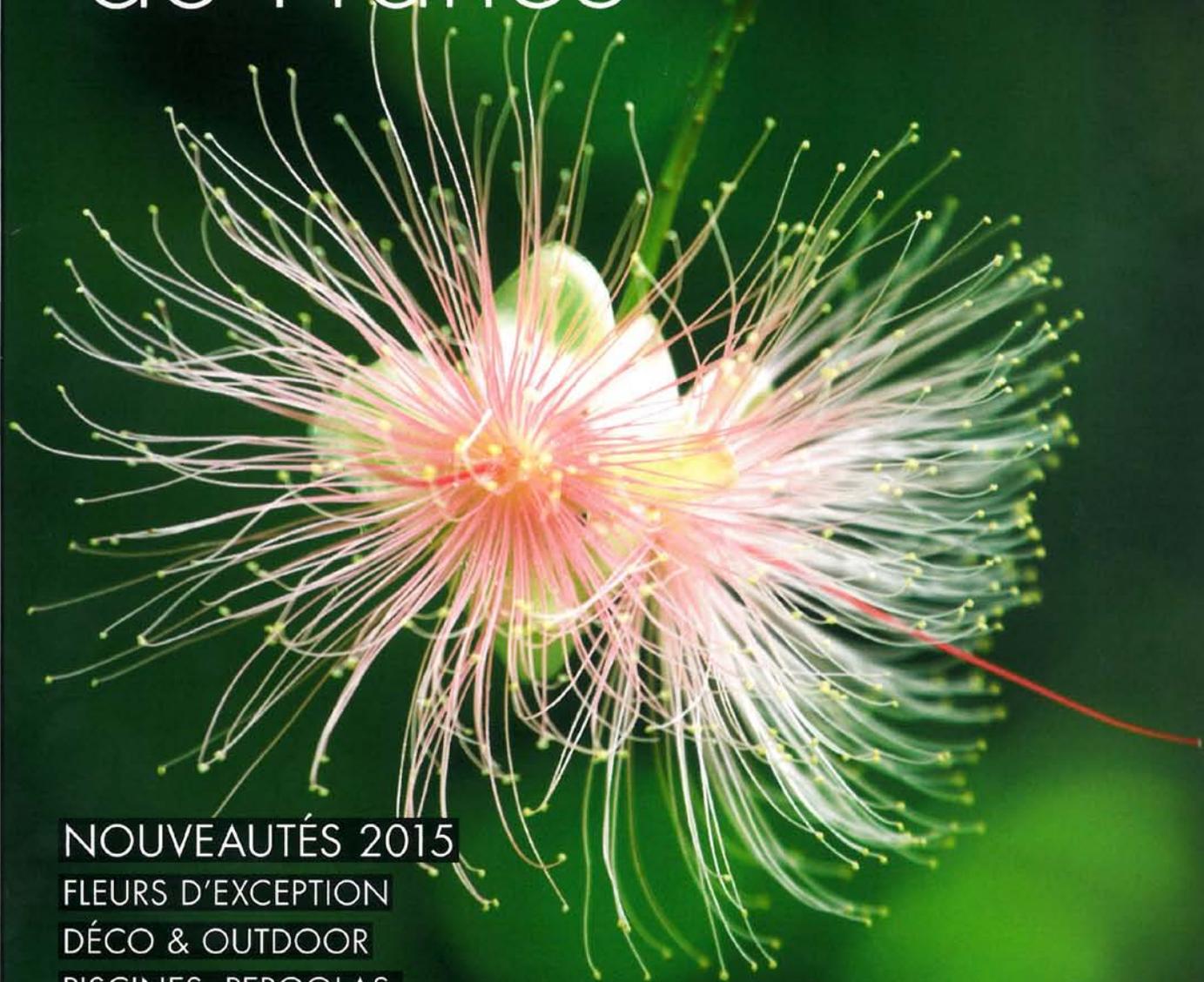


l'art des
JARDINS
PRÉSENTE

AVRIL 2015

SAISON I

Les plus belles créations de France



NOUVEAUTÉS 2015

FLEURS D'EXCEPTION

DÉCO & OUTDOOR

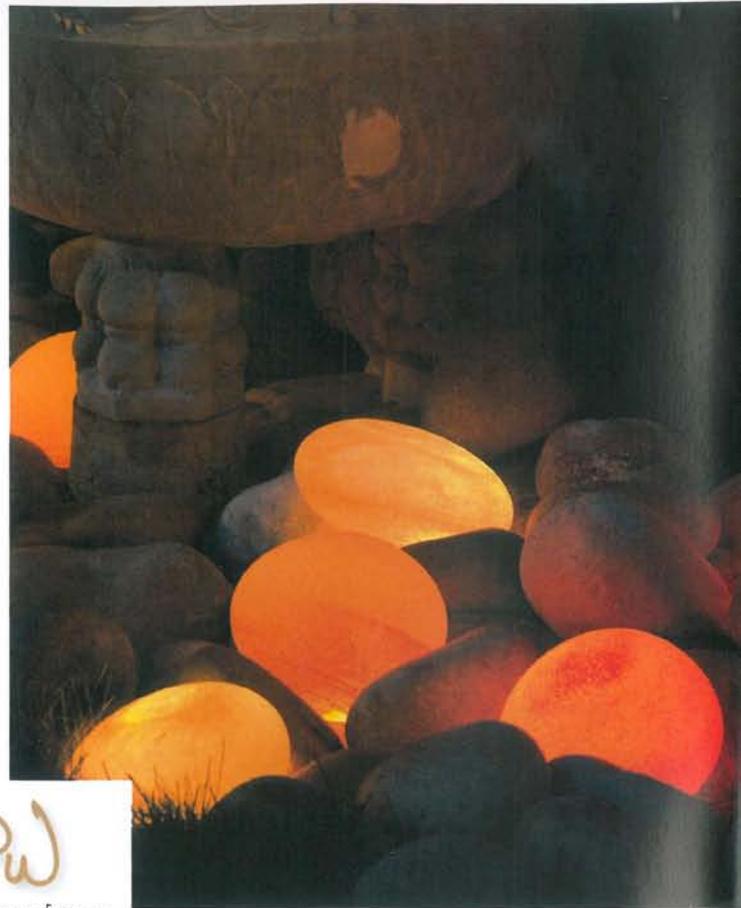
PISCINES, PERGOLAS,

OUTILS & ACCESSOIRES...

HORS-SÉRIE N°6 - AVRIL 2015

L 14088 - 6H - F: 8,90 € - RD





JPW

Jean-Philippe Weimer
Designer de lumière
depuis 1994



Création * Confection * Services



42, allée Helsinki - ZA Les Playes - Jean Monnet Nord - 83500 La Seyne-sur-Mer
Tel. +33 (0)4 94 10 20 99 Fax +33 (0)4 94 10 21 00

www.jpw-group.com





Plancher de frêne

Ces lames de frêne thermo-chauffées sans traitement chimique résistent 25 ans sans entretien. Une belle alternative aux bois exotiques. Thermory, 89 euros le m². Fiberdeck.

Lanterne magique

Jean-Philippe Weimer met en lumière les jardins privés et les sites prestigieux comme le château de Vauvenargues, dernière demeure de Picasso, avec un sens esthétique de paysagiste. Il a créé pour les besoins de ses mises en scène sa propre collection de luminaires réalisée avec des artisans du Var. Cette élégante lanterne 'Kelly Green' en cuivre, laiton et Hi-macs complète une série d'exception. JPW.



Elagage de haute futaie

BULBES ET TUBERCULES

La Ferme de Sainte Marthe propose toute une gamme de légumes racines originaux pour varier les plaisirs du potager.

Si tout le monde a un jour goûté le topinambour, revenu sur les marchés, seuls les initiés du légume ancien ou de splanations plus exotiques connaissent la saveur discrète de la poire de terre ou le petit goût de noisette des crosnes, pas si faciles à trouver dans les épiceries. Pourtant ses plantes méritent la curiosité parce qu'elles sont faciles à cultiver, extrêmement productives et tolérantes de tous types de conditions climatiques. La Ferme de Sainte Marthe commercialise ce printemps 6 espèces de tubercules dans des sachets prêts à planter qui permettront de produire une belle variété de légumes d'hiver, tous se conservant très bien de la récolte d'automne jusqu'au printemps. Sont ainsi proposées deux variétés de topinambours, 'Fuseau blanc' et le classique 'Violet de Rennes', qui ont l'avantage d'être aussi décoratifs que proliférants. On aura donc tout intérêt à manger la récolte pour éviter que la plante

envahisse un coin de jardin. Dans la même famille, se joignent à la gamme l'oca du Pérou et l'hélianti, pour varier les saveurs dans un même registre culinaire. À cuisiner en gratins au bouillon, ou sautés après cuisson à l'eau. La poire de terre et ses gros tubercules à la peau grumeleuse, proche de ceux d'un dahlia, se cuisine bien à la crème comme un gratin dauphinois, avec une saveur assez douce qu'il ne faut pas hésiter à relever. La plante est gélive, les tubercules permettent de la replanter au printemps, ou on peut l'abriter en serre en pot. Les crosnes du Japon sont des petits tubercules blancs à la peau fine, qui contrairement aux autres ne donnent pas des plantes spectaculaires. Ils apprécient une terre pas trop lourde. Ils sont délicieux sautés au beurre, après avoir été éventuellement blanchis très rapidement à l'eau. Tous ces légumes offrent le plaisir renouvelé d'amusantes récoltes souterraines de fin de saison. De bonnes variantes à la patate...

