

Basilic Cannelle



Origine : Mexique **Hauteur :** 75 cm

Utilisation : Tajines, infusions, pesto **Récolte :** Mai-septembre

Variété de basilic très originale au léger parfum de cannelle et de clou de girofle. Il est en plus résistant aux maladies. Outre le fait qu'elles soient agréables en bouche, elles stimulent l'appétit, soulagent l'épilepsie, les spasmes intestinaux, les digestions difficiles, les angoisses, le stress, les vertiges, les insomnies nerveuses, les migraines mais aussi certains rhumatismes, le rhume et la toux. Elles soulagent également les ballonnements et les flatulences et sont immunostimulantes. Les feuilles de ces basilics sont antioxydantes et s'utilisent en huile essentielle, en infusion ou simplement crues.

Basilic Citronné



Origine : **Hauteur :** 30-40 cm

Utilisation : infusion, plats **Récolte :** Mai-septembre

Cette offre une exquise saveur citronnée, même après leur séchage, idéale pour agrémenter les plats et les tisanes. Outre le fait qu'elles soient agréables en bouche, elles stimulent l'appétit, soulagent l'épilepsie, les spasmes intestinaux, les digestions difficiles, les angoisses, le stress, les vertiges, les insomnies nerveuses, les migraines mais aussi certains rhumatismes, le rhume et la toux. Elles soulagent également les ballonnements et les flatulences et sont immunostimulantes. Les feuilles de ces basilics sont antioxydantes et s'utilisent en huile essentielle, en infusion ou simplement crues.

Basilic Grec



Origine : Grèce

Hauteur : 20-30 cm

Utilisation : infusion, plats

Récolte : Mai-septembre

Cette variété ancienne forme une boule de feuilles extrêmement fines et aromatiques, très parfumées.

Outre le fait qu'elles soient agréables en bouche, elles stimulent l'appétit, soulagent l'épilepsie, les spasmes intestinaux, les digestions difficiles, les angoisses, le stress, les vertiges, les insomnies nerveuses, les migraines mais aussi certains rhumatismes, le rhume et la toux. Elles soulagent également les ballonnements et les flatulences et sont immunostimulantes. Les feuilles de ces basilics sont antioxydantes et s'utilisent en huile essentielle, en infusion ou simplement crues.

Basilic Pourpre



Origine : Asie

Hauteur : 40-50 cm

Utilisation : salades, infusion

Récolte : Mai-septembre

Basilic rouge foncé, décoratif, aromatique. Très apprécié en cuisine. Croissance plus lente que le basilic vert. Outre le fait qu'elles soient agréables en bouche, elles stimulent l'appétit, soulagent l'épilepsie, les spasmes intestinaux, les digestions difficiles, les angoisses, le stress, les vertiges, les insomnies nerveuses, les migraines mais aussi certains rhumatismes, le rhume et la toux. Elles soulagent également les ballonnements et les flatulences et sont immunostimulantes. Les feuilles de ces basilics sont antioxydantes et s'utilisent en huile essentielle, en infusion ou simplement crues.

Basilic Thai



Origine : Thaïlande
Utilisations : Salades, infusion

Hauteur : 20-40 cm
Récolte : Mai-septembre

Le Thaïlandais à Petites Feuilles est un basilic de petite taille qui produit des fleurs et des tiges de couleur violette. Les feuilles vertes pointues offrent une saveur d'anis et de clou de girofle.

Outre le fait qu'elles soient agréables en bouche, elles stimulent l'appétit, soulagent l'épilepsie, les spasmes intestinaux, les digestions difficiles, les angoisses, le stress, les vertiges, les insomnies nerveuses, les migraines mais aussi certains rhumatismes, le rhume et la toux. Elles soulagent également les ballonnements et les flatulences et sont immunostimulantes. Les feuilles de ces basilics sont antioxydantes et s'utilisent en huile essentielle, en infusion ou simplement crues.

Basilic Vert



Origine : Italie
Utilisations : Salade, infusion

Hauteur : 70-80 cm
Récolte : Mai-septembre

Cette variété de mi-saison produit de larges feuilles arrondies au parfum puissant, traditionnellement utilisées pour préparer de l'huile et le pistou provençal.

Outre le fait qu'elles soient agréables en bouche, elles stimulent l'appétit, soulagent l'épilepsie, les spasmes intestinaux, les digestions difficiles, les angoisses, le stress, les vertiges, les insomnies nerveuses, les migraines mais aussi certains rhumatismes, le rhume et la toux. Elles soulagent également les ballonnements et les flatulences et sont immunostimulantes. Les feuilles de ces basilics sont antioxydantes et s'utilisent en huile essentielle, en infusion ou simplement crues.

Coriandre



Origine : Asie **Hauteur** : 30-70 cm
Utilisations : Très bonne **Récolte** : Juin-octobre

Cette variété, aux petites fleurs blanches ou rose pâle, offre un feuillage vert, arrondi et dentelé à la saveur très aromatique, apprécié et utilisé dans la cuisine asiatique.

Tant ses feuilles que ses graines renferment des antioxydants. Les feuilles de coriandre sont une très bonne source de vitamine K, nécessaire à la coagulation sanguine. Les graines de coriandre soulagent les affections gastro-intestinales, l'aérophagie et les ballonnements. Elles sont efficaces en cas de troubles de la digestion. Stimulante, la coriandre accroît le tonus de l'organisme et permet de lutter contre la fatigue et les états grippaux. La coriandre est parfois recommandée contre l'anxiété et pour favoriser le sommeil.

Livèche



Origine : Perse **Hauteur** : 1.50-2m
Utilisations : assaisonnement **Récolte** : Avril-octobre

Le céleri perpétuel, aussi appelé livèche, est une plante vivace très rustique. Ses longues feuilles découpées offrent un goût proche du céleri sauvage.

La livèche, diurétique et carminative, aide les digestions difficiles et soulage les ballonnements. Pour profiter de ses bienfaits, laisser infuser une cuillère à soupe de graines ou une cuillère à café de racine sèche dans une tasse d'eau, pendant 10 minutes, et boire une demi-heure avant les repas.

Persil Frisé Mooskrause



Origine : Méditerranée **Hauteur** : 30-90 cm
Utilisations : assaisonnement **Récolte** : janvier-décembre

Mooskrause est un persil frisé avec des feuilles de vert moyen à vert foncé, fortement ondulé. Croissance vigoureuse.

Sauge



Origine : Eurasie **Hauteur** : 40-80 cm
Utilisations : assaisonnement **Récolte** : Avril-Octobre

Plante condimentaire et médicinale vivace. Repiquer un ou plusieurs plants par motte. Semis direct possible. Aime les endroits ensoleillés et n'apprécie guère les zones humides.

Les usages de la sauge sont multiples et ancestraux. En effet, ses vertus tonifiantes, toniques, antiseptiques, digestives et antispasmodiques sont partout reconnues. Elle soulage également en cas de douleurs rhumatismales, de migraines et guérit les blessures, les escarres et l'eczéma.