

BHR

festival de parfums

Tous les conseils
de Patrick Mioulane

Fiche n°3



Les ingrédients :

Un pied de chacune des plantes suivantes : lavande papillon, sauge ananas, sauge officinale, menthe verte, estragon, 3 plants d'œillet d'Inde.



Délicieux bouquet d'arômes et de senteurs subtiles, cet ensemble aime les expositions ensoleillées et abritées des vents forts. Seul un drainage impeccable assurera la bonne pérennité des plantes. La lavande et la sauge ananas exigent un hiver doux.

Étape 1 :

Installez au premier rang les plantes les plus basses : œillet d'Inde, menthe et ici estragon. Cette vivace aux tiges grêles possède un port souple et assez étalé.

Étape 2 :

La plante dominante de la composition est la sauge ananas (*Salvia rutilans*), un sous-arbrisseau originaire du Mexique, qui dépasse 1,50 m de haut (en pleine terre). Les feuilles veloutées exhalent un franc parfum d'ananas lorsqu'on les froisse. De juin à fin septembre, la plante porte de superbe fleurs rouge vif, si elle est exposée en plein soleil.

Étape 3 :

La sauge ananas est encadrée d'un côté par une lavande papillon (*Lavandula stoechas* 'Dark Royalty') est une touffe de sauge officinale (*Salvia officinalis*). Cette plante vivace parfaitement rustique porte un feuillage persistant gris-vert aux vertus aromatiques avérées pour parfumer la viande blanche ou les poissons.

Étape 4 :

L'entretien de ce petit jardin aromatique consiste à maîtriser l'extension de la menthe car sa végétation rhizomateuse est vite envahissante. Il est aussi conseillé de tailler la lavande après la floraison en équilibrant la longueur des tiges, sans couper sur le vieux bois. La sauge ananas doit être pincée durant l'été de manière à bien se ramifier. Elle sera ensuite rabattue (coupée au niveau de la souche) en hiver et protégée du froid.

Les (+)

- Une qualité décorative indéniable !
- Une bonne résistance à la sécheresse !
- Des arômes riches, variés et utiles !

Votre résultat
après quelques
semaines :

