

Le
**BARON
PERCHÉ**



À LA FERME
«AU RYTHME DES SAISONS»



CATALOGUE DES *p*LANTS 2021

(légumes, aromatiques & fleurs)

TOMATES

(par ordre de précocité)

Rouges

Marmande : Variété locale classique, croisement de variétés anciennes pour obtenir une tomate précoce. Fruit côtelé rond. Résistante aux maladies. À palisser.

Joie de la table : Très précoce, vigoureuse, productive et rustique, fruits de 150 à 250 g, chair fine, juteuse et savoureuse, excellente en salade.

Merveille des Marchés : Belle tomate, savoureuse. La seule variété maraîchère citée par Vilmorin dans son ouvrage de 1904 qui soit toujours cultivée !

Du voyageur : Précoce et productive, fruits de 100 g de forme étonnante, chair parfumée dont chaque quartier se détache, à tester en pique-nique !

Roma : Spéciale pour la conserve et les coulis. Fruit oblong, peu juteux mais savoureux. Se cultive sans taille et sans tuteur.

Coeur de Boeuf rouge : Célèbre non sans raison chez les amateurs ! Très gros fruits en forme de coeur, d'un beau rouge sanguin, presque sans graines. Mi-tardive.

Saint Pierre : Demi-tardive qui produira jusqu'aux gelées. Beaux fruits bien rouges et fermes en grappes. Chair parfumée, peu de graines.

Andine Cornue : Variété vigoureuse, tardive, à fruit rouge ferme, allongé en forme de gros piment. Beaucoup de chair, peu de jus, très peu de graines. Très recherchée.

Beefsteak : Tomates énormes, pesant jusqu'à un kilo! Saveur extra douce, presque sans graines. Utilisation : cuite farcie, en quiches, coulis. Tardive.



Multicolores

Grégory Altaï : De Sibérie, la plus précoce des grosses tomates, saveur délicieuse. Fruits roses/rouges, type "beefsteak". Bonne résistance au mildiou.

Green Zebra : Magnifique variété. Les fruits, de taille moyenne, sont à maturité striés de jaune-vert clair. Chair de saveur douce, vert émeraude. Bonne productivité.

Persimmon : Originaire d'Ukraine. Gros fruits (jusqu'à 1kg) jaune-orangé, chair ferme, douce, sucrée et juteuse avec très peu de graines.

Anna Russe : Tomate de type «coeur de boeuf» à la chair excellente, dense et parfumée. Productive. Un vrai coup de coeur !

Noire de Crimée : Fruit gros, sucré, peau et chair rouge foncé, très goûteux. Réhausse le charme des plats de tomates multicolores. A palisser.

Pink Berkeley Tie Dye : Très belle tomate bigarrée de taille moyenne, fruits violet-noir striés de brun et de vert foncé. Peu de graines, chair dense sucrée et acidulée.

Green Velvet : On a craqué pour cette tomate verte douce et savoureuse. Les petits fruits de type "chair de boeuf" sont vert chartreuse teintés de jaune d'or à maturité complète.

Golden Jubilee : Fruits moyens à gros, doux, hâtifs, d'un beau jaune vif tirant sur l'orangé à pleine maturité. Parfait pour varier les couleurs en salade. Variété à palisser.

Brandywine : Variété de mi-saison originaire des Etats-Unis, vigoureuse, à port indéterminé, productive. Fruits de 150 à 200 g de couleur rose à chair fine et juteuse.

Coeur de Boeuf orange : La même que sa cousine rouge pour varier les plaisirs. Belle couleur uniforme pour cette tomate bien charnue, de saveur douce.

Rose de Berne : Excellente variété ancienne à gros fruit rose, très savoureux ! Chair épaisse et très sucrée. Tardive. Se pèle facilement. Très intéressante à cultiver.

Ananas : Très beaux fruits à chair jaune orangé striée de rouge, savoureuse et ferme, contenant peu de graines. Du plus bel effet dans les salades. À palisser.

Purple Calabash : Variété tardive, productive, vigoureuse, fruits de 100 à 180 g à la chair dense, douce, très parfumée et aromatisée. En salade, en jus, nature.



Miniatures

Cerise noire : Variété précoce, vigoureuse et productive. Fruits délicieux du calibre d'une grosse cerise de couleur rose-brun. Ne se palisse pas.

Délice du jardinier (cerise rouge) : Une des meilleures cerises, chair ferme regorgeant d'un jus sucré et acidulé. Précoce, vigoureuse et productive.

Cerise orange : Tomato d'un bel orange vif. Juteuse et savoureuse. Très productive.

Prune Noire : Petite tomate de couleur rouge-brun très foncé, en forme de prune. Produit des grappes de fruits de taille moyenne, à la chair ferme et juteuse.

Petit moineau blanc : Une des meilleures tomates miniatures. Blanche, virant au jaune pâle en mûrissant. Fruit bien sucré, plus gros si on taille la plante.

Raisin vert : Variété à petits fruits de couleur vert-jaune. Chair verte. Son goût est vraiment particulier et excellent, notre préférée. Très productive. Résistante.

Paire jaune : Fruits en forme de petite poire, de 4 cm de long environ, sucrés. Effet décoratif garanti, tant au jardin que dans l'assiette !

Blush : Nouvelle variété de tomate allongée bigarrée de couleur jaune rayée de rouge. Aussi belle que bonne et excellente conservation.

Pink Tiger : Variété de type prune allongée aux nombreux et jolis fruits d'environ 5 cm de long, d'une magnifique couleur rose, striée de orange à maturité. Saveur très douce, fruitée.

Spéciales culture en pot

Red Robin : La tomate bonsaï, pour la culture en pot. Produit un bon nombre de petites tomates rouges et sucrées.

Gold Nugget : Taille d'une balle de ping-pong, d'un bel orange. Juteuses, d'un goût exceptionnel, parfumée et très sucrée. Très productive.

Cerise rose «whippersnapper» : Tomato cerise à forme ovoïde, rose à maturité, à peau fine et à la saveur sucrée. Précoce, à port déterminé et retombant.

Lime Green : Tomates de saison vertes à jaune-bronze à maturité complète, de petite taille, rondes ou un peu côtelées. Saveur prononcée de tomate verte, acidulée.



Un air de famille...

Physalis Prune des Incas : Plante buissonnante, aux petits fruits orangés, doux-acidulés, enveloppés de feuilles comme du papier de soie. Se cultive comme la tomate.

Physalis pubescent : ou cerise de terre. Plante rampante, produisant des fruits plus petits et plus précoces, plus doux et se conservant très bien pendant l'automne.

AUBeRGINES

Violette de Toulouse : Variété classique, précoce et très productive. Fruits violets, longs et cylindriques. Parfaite pour les ratatouilles estivales ou à griller au four.

Violette de Florence : Beaux fruits, ronds et côtelés, de couleur violette et blanche. Variété très productive, très bonne, idéale pour les aubergines farcies.

Dourga : Rustique et productive. Fruit blanc ivoire de 15 à 22 cm de long, de 400 à 600 g. Très décoratifs. Saveur meilleure que les violettes !

Listada di Gandia : Ancienne variété déjà connue vers 1850, aubergines ovoïdes de 12 à 20 cm, violettes zébrées de blanc, très décoratives et savoureuses. À récolter jeune.

Little Fingers : Variété rustique, productive et précoce. Elle produit des grappes de 3-4 petits fruits bleutés en forme de main. Très bonne qualité gustative.



POIVRONS

Doux d'Espagne : Variété classique à récolter vert ou rouge. Fruit allongé, charnu, mûrit en rouge, très productif. Idéal pour les ratatouilles et piperades.

Yolo Wonder : Gros fruits cubiques, vert foncé devenant rouges à maturité. Plante vigoureuse. Très bon rendement. Chair douce et sucrée.

Doux très long des Landes : Fruits minces et longs, rouges à maturité. Goût excellent, à peau très fine, doux, ils se consomment crus ou cuits.

Corno di Toro rouge : Variété italienne. Fruits rouges très juteux pouvant atteindre 25 cm en forme de corne saveur douce et parfumée. Idéal pour les farces, très productif.

Corno di Bue jaune : Très productif, à croissance très vigoureuse, aux fruits allongés en forme de corne de taureau, qui passent du vert au jaune en mûrissant, idéale pour les farces.

PIMENTS

classés du plus doux au plus brûlant...!

Végétarien : Fruits pendants, rouges à maturité, allongés et pointus de 10 cm de long, odeur puissante et parfumée mais très peu piquant.

Gorria (type Espelette) : Variété traditionnelle du Pays Basque de type Espelette. Fruits rouge foncé, longs et minces de 8 à 10 cm. Goût assez fort (4/10 sur l'échelle de Scoville)

Sucette de Provence : Variété du Sud-Est de la France. Piment fort (7/10) mais à la saveur sucrée. Fruit fin et long 8-10 cm. Productif et original.

Piment 5 couleurs : Originaire de Chine, très ornemental. Fruits coniques de plusieurs couleurs : violet, crème, jaune, orange et enfin rouge selon maturité. Saveur brûlante.

De Cayenne : Piment très épicé (8/10) aux fruits minces de 10 à 12 cm de longueur. Plante à port élevé (env 60cm) produisant des fruits qui virent au rouge à maturité.

Antillais : ou Bondamanjak ou Habanero rouge, petit piment d'environ 5 cm, très fort (10/10) et très parfumé, à la saveur caractéristique fruitée. Plante au port élevé (env 60cm).



COURGETTES & pâtissons

Verte de Milan : Variété non coureuse, précoce et hâtive. Produit de beaux fruits vert sombre de 18-20 cm de long. Variété de fort rendement.

de Nice à fruits ronds : Variété ancienne non coureuse à fruits ronds, vert clair, rustique. Les fruits sont plus savoureux quand ils sont récoltés petits. Idéal à farcir.

Goldrush : Courgette jaune vif, très prolifique. Les fruits sont à consommer jeunes lorsque la peau est encore tendre, chair douce.

Trompette d'Albenga : Variété coureuse. Fruit original, courbé jusqu'à 1m50 de long. Se cueille immature, saveur exceptionnelle rappelant la noisette fraîche.

Gristte de Provence : Variété à fruit demi long vert clair brillant, marbré de vert foncé, à la grande qualité gustative. Non coureuse, précoce et très productive.

Pâtisson blanc : Non coureur. Nombreux fruits ivoire de 10 – 12 cm de diamètre. Chair ferme, épaisse et blanche. Se consomme jeune ou à maturité. Très décoratifs.

MeLONS

Cantaloup charentais : Variété classique précoce à fruits sphériques, lisses, et vert clair. Sa chair est très épaisse, orange foncé, très juteuse et très parfumée.

Petit gris de Rennes : Fruit d'1 kg, dense. Chair orangée, toujours très sucrée et savoureuse. Récolte quand le fruit s'éclaircit et commence à devenir orange.

Jaune Canari : Melon hâtif d'origine espagnole, forme d'un ballon de rugby. Peau jaune, chair blanche parfumée et sucrée.



CONCOMBRES, CORNICHONS & cie...

le Généreux : Fruits demi-longs, verts. Variété ancienne, rustique et productive, dont les fruits, cueillis jeunes, peuvent être utilisés comme cornichons.

Vert long Maraîcher : Sélectionné pour son goût, son absence d'amertume et son rendement étonnant. A laisser courir ou à tuteurer pour gagner de l'espace au potager.

Citron : Ancienne variété originaire de Russie, rond et jaune, de 7 à 10 cm de diamètre. Chair blanche très croquante, douce, sans amertume.

Cornichon vert fin de Meaux : Variété ancienne rustique, productive et précoce. Fruits allongés, fins, courts et cylindriques, sans épines, fermes et croquants, très savoureux.

Cyclanthère : Plante grimpante d'Amérique du Sud. Petits fruits originaux de couleur verte à consommer jeunes. Saveur proche du concombre et de la fève.

Kiwano : Une rareté ! Concombre cornu d'Afrique, plante coureuse. Chair juteuse, fine, douce et sans amertume aux notes de kiwi ou banane selon la maturité.

Concombre à confire (melothria) : Petits fruits à manger natures ou confits au vinaigre, de 2 à 3 cm, vert foncé, rayés de vert pâle ressemblant à des pastèques miniatures.

PASTÈQUE

Sugar Baby : Gros fruits légèrement ovales, vert foncé, de plusieurs kilos. Chair rouge, juteuse, sucrée. Plante coureuse exigeante en chaleur.



COURGES

Potimarron Red Kuri : Fruits rouge-orange, peau dure qui se consomme une fois cuite, chair colorée de très bonne qualité gustative, au goût de châtaigne. Bonne conservation.

Kabosha : Variété de potimarron vert originaire du Japon. Fruits de 2 à 3 kg, vert sombre à la délicate chair orange, d'excellente conservation.

Butternut : Variété ancienne. Fruit beige, allongé, renflé à la base, peu de graines. Chair orange, très parfumée au grain très fin. Très bonne conservation. Inutile de l'éplucher !

Blue Ballet : Fruits en forme de toupie de 15 à 20 cm de diamètre. Épiderme lisse de couleur bleu-gris. Chair orange vif, très sucrée. Bonne capacité de conservation.

Spaghetti : Coureuse. 2 à 5 fruits par pied, de 2 à 4 kg. Chair peu épaisse, jaune clair qui donne après cuisson des filaments fermes, «spaghetti végétaux».

Muscade de Provence : Variété très coureuse, tardive , produisant 2 à 5 fruits de 5 à 10kg par pied à la chair orange vif de très bonne qualité.

Patidou : Ou Sweet Dumpling, coureuse. Environ 10 petits fruits par pied, de 200 à 600 g. Chair orangée, très fine, ferme, sucrée, au délicieux goût de noisette.

FEUILLES diverses & variées

Artichaut «Impérial star» : Artichaut à pomme ronde. Plante vivace et précoce, décorative au potager, de 1,5 m de haut et 1 m de large. Saveur douce à légèrement sucrée.

Rhubarbe : Plante vivace dont les tiges se consomment cuites en compotes, tartes et confitures, appréciant les sols riches et profonds.

Côte de Bette «verte à carde blanche», «à carde rouge» et «à carde jaune» : Très faciles de culture, en sol bien amendé. A consommer jeune en salade, cuite à la vapeur ou en gratin ensuite.

Et aussi des batavias, laitues, des feuilles à mesclun : roquette, chou mizuna,...



BASILICS

Basilic Grand Vert : C'est le basilic classique, à grandes feuilles bombées, pour aromatiser huiles et salades. Port buissonnant. Très productif.

Basilic Sacré de Thaïlande : Basilic parfait pour les plats d'inspiration asiatique, à grandes feuilles. Arôme épicé, anisé, senteur girofle et cannelle.

Basilic Cannelle : Variété à feuilles vertes arrondies, tiges et jeunes feuilles teintées de pourpre. Parfum évocant la cannelle et le clou de girofle.

Basilic Pourpre : Variété à port compact, aux feuilles et tiges fortement teintées d'un violet brun foncé, original et ornemental. Parfum doux et un peu poivré.

Basilic Citronnelle : Ressemble au basilic à petite feuille, mais avec un parfum de citronnelle délicieux et très prononcé. Idéal dans les plats d'influence asiatique.

Basilic Grec : Forme une boule très compacte. Feuillage très fin et aromatique, très parfumé. Facilité à cultiver en pleine terre comme en pot.

Basilic Marseillais : Variété traditionnelle de Provence dont le goût et le parfum sont plus intenses que ceux du grand vert. Lente montée à graines. Culture en pot facile.



AROMATIQUES & médicinales

Annuelles

Aneth : Plante facile et peu exigeante au délicieux parfum anisé qui accompagne poissons, sauces et marinades. Graines consommables.

Cerfeuil : Aromatique très savoureuse qui aime les situations fraîches et ombragées. Accompagne salades et viandes, à utiliser frais ou congelé.

Coriandre : Appelée aussi "persil arabe", la coriandre est utilisée dans certains plats orientaux en feuilles. Les graines assaisonnent salaisons et viandes.

Persil plat : Variété « géant d'Italie », feuillage simple. Très vigoureux. Le condiment des taboulés estivaux et le compagnon de l'ail dans les poêlées de haricots ou champignons.

Persil frisé : Feuillage dentelé et frisé, plante vigoureuse et productive.

Vivaces

Consulter le bon de commande ou prendre contact par mail pour obtenir la liste des vivaces disponibles cette année.



F/LEURS *comestibles et/ou mellifères*

Bourrache (bleue et blanche): Très jolie fleur mellifère, comestible, ainsi que ses feuilles au léger goût d'huître. Se ressème facilement une fois en place.

Capucine (grande et naine): Action favorable au potager et au verger. Fleurs jaunes et orange très lumineuses à l'odeur épicée. Attire les insectes. Comestible.

Coquelicot : Classique des champs de blé, et porte-étendard du mouvement du même nom... Tout un symbole !

Cosmos (orange et Sensation) : Grande plante (> 1 m), au feuillage très finement découpé. Fleurs très décoratives en massif et en bouquet. Culture très facile, se ressème.

Ipomée (tricolore et Quamoclit) : Très jolie plante grimpante aux fleurs en forme de gros liserons qui réclame peu d'entretien. A installer au soleil. Flor: juin-nov.

Pavot blanc ou rose double : Jolie floraison éphémère. Les capsules restantes contiennent des graines qui s'utilisent en infusion ou en pâtisserie.

Souci officinal : ou souci des jardins. Son nom signifie «qui suit le soleil». Fleurs orange ou jaunes, se ressemant facilement. Floraison de très longue durée.

Tagète tangerine : Buisson arrondi de petites fleurs orange au parfum exquis de citrus. Fleurit durant plusieurs mois. À utiliser en pot-pourri ou pour parfumer desserts et vins chauds.

Tagète Oregon Lei : Abondance de fleurs pour la plupart doubles, offrant diverses couleurs allant du jaune au rouge en passant par l'orange. Elle peut atteindre 40 cm de hauteur.

Zinnia à grande fleur : Tons vieux rose, or et crème ou rouge. Très grosses fleurs sur des tiges longues et rigides attirant les papillons. Flor. : juin-août.

PRiX DES PLANTS

Les tarifs sont précisés sur le bon de commande, à titre indicatif :

Tomates, aubergines, poivrons, cucurbitacées... : 1,50€ à 2€

Piments et curiosités : 2€ à 5€

Aromatiques et fleurs annuelles : 2,50€ à 3,50€

Vivaces : de 3,50€ à 6€

*Merci de venir avec vos **cartons et caissettes** pour le transport de vos plants !*

Raisin Vert

Violettes de Hollande

OÙ LES TROUVER ?

Les plants seront disponibles à partir du 5 avril et jusqu'à mi-mai.

Sur commande et sur rendez-vous, vous pouvez venir retirer vos plants à Nérac (jour et horaire à confirmer) ou à la ferme «Au Rythme des Saisons» au lieu-dit Laverny à Moncrabeau les vendredis sur un créneau horaire à confirmer..

A la journée portes ouvertes, à la ferme «Au Rythme des Saisons» au lieu-dit Laverny à Moncrabeau, jour à fixer.

A la Biocoop de Nérac : une sélection de plants y sera en vente à partir de mi-avril.

P.S. : ce catalogue n'est ni exhaustif, ni contractuel; nous pouvons être en rupture de stock de certaines variétés au fur et à mesure de la saison ou à l'inverse n'hésitez pas à nous demander ce que vous voudriez, certaines plantes ne sont pas recensées ici.

N'HÉSITEZ PAS À RÉSERVER, NOUS FERONS DE NOTRE MIEUX !