

Aubergines

Sauf mention contraire, on vous recommande de les cultiver sous serre.

Black Beauty

Aubergine violet très foncé, en forme de grosse poire côtelée, de 400g à >1kg. Bonne qualité gustative, chair tendre.

Précoce à mi-précoce. Bien productive (4-6 gros fruits/pied). Assez sensible au froid, une taille est recommandée pour la cultiver dans nos régions. Très bonne conservation après récolte.

Longue violette de Barbentane

Aubergine violet très foncé, de forme allongée et légèrement courbée, de 200-250g. Bonne qualité gustative, chair ferme et bien fondante.

Précoce. Bien productive (8-10 fruits/pied). Bien rustique, adaptée aux régions aux climats frais, convient même pour l'extérieur. Une valeur sûre.

Notre avis : la meilleure aubergine qu'on ait jamais mangée !

Concombres et apparentés

Concombre Lemon (jaune, rond)

Concombre jaune et rond, ressemblant à un gros citron, très original. Saveur douce, sucrée, sans amertume, délicieuse. Pas besoin de l'éplucher, il suffit de le frotter pour retirer les épines. En revanche, ses graines sont un peu plus dures que chez d'autres variétés. Excellent en crudité, en salade ou à croquer comme une pomme !

Assez précoce. Productif. Résistant à la sécheresse et à la rouille.

Notre avis : tellement facile à aimer, on ne s'en lasse pas.

Concombre Marketmore (vert, mi-long)

Concombre vert foncé, demi-long (20-25 cm), plus ou moins épineux. Saveur douce, agréable, sans amertume, peau fine et peu de graines. Très digeste.

Plutôt précoce. Bien productif. Très robuste et résistant aux maladies. Convient à la culture en extérieur ou sous serre.

Notre avis : une valeur sûre.

Concombre Kaiser Alexander

Variété de concombre originale et très décorative, brun foncé et brodé à maturité. Chair douce et très croquante, d'excellente saveur. Peut se récolter encore vert (quand il fait 15 cm), quand il commence à jaunir, ou à maturité complète (il se conserve alors très longtemps et peut servir de décoration).

Très productif.

Concombre du Kenya Kiwano

Cousin du concombre de forme ovale et garni de piquants émoussés, de couleur orange-bronze à maturité. Contient une gelée rafraichissantes contenant des graines comestibles, à la saveur entre la banane, le melon, le kiwi, le concombre ou encore le citron. Très riche en vitamines C. Se déguste surtout cru, en salé ou en sucré, mais aussi grillé.

Assez tardif (fin-août/début-septembre). Productif. A palisser.

Notre avis : très particulier, un goût qui se rapproche vraiment de la banane pas très mûre, cela vaut le coup de tester !

Cyclanthère

Curieux petit fruit vert pâle, en forme de corne. A récolter jeune de préférence (3-5 cm, bien vert), on pourra lors le manger cru ou cuit ; si on le récolte plus tard, il faudra retirer les graines et le cuire. Cru, son goût ressemble fort au concombre et un peu à la fève. Cuit (de préférence « al dente »), son goût se rapproche plus du poivron vert ou du haricot vert. Il peut se cuisiner de nombreuses manières, sauté, farci, en ratatouille, confit au vinaigre (quand il est jeune)...

Récolte de juillet jusqu'aux gelées. Extrêmement productif (2-8kg/pied), il faut passer tous les 2-3 jours pour les récolter bien jeunes. Plante grimpante et très expansive, à palisser, idéale pour garnir une clôture. Pour l'extérieur ou la serre, mais craint le gel.
Notre avis : On l'adore pour sa productivité exceptionnelle.

Courges et potirons

Toutes ces variétés sont coureuses (rampantes ou grimpantes) sauf la Delicata (port buissonnant comme une courgette).

Courge Delicata

Courge moyenne, de couleur ivoire strié de vert, oblongue et côtelée, de 300g-1kg. Chair délicieuse, rappelant la châtaigne. Très polyvalente en cuisine.

Productive. **Port buissonnant** (comme une courgette) !

Notre avis : une très bonne variété de courge !

Courge Patidou Sweet Dumpling (blanc-vert, petite, ronde)

Petite courge blanche striée de vert, arrondie, de +- 0,6kg. Très souvent citée parmi les meilleures, sucrée, saveur riche et complexe rappelant la noisette ou la châtaigne, peau fine. Tous usages, même crue (râpée) ou en sucré. Inutile de l'éplucher. Se conserve 3-6 mois.

Plutôt tardive. Produit 4-10 fruits/pied.

Notre avis : la préférée de Marie ! Incroyablement délicieuse.

Courge musquée Honeynut

Courge de type butternut en beaucoup plus petit, de 400g à >1kg. Exceptionnellement sucrée, avec une saveur de noisette. Peau assez dure, ce qui améliore sa résistance et sa conservation.

Croissance plutôt lente. Rendement élevé. Variété résistante aux maladies.

Courge musquée Longue de Nice (= Trompette de Nice) (en courgette verte ou en courge ocre, longue)

Une courge musquée qui peut aussi se récolter jeune en courgette. Verte immature, ocre à maturité, elle peut peser de 3-10 kg au stade courge. En courgette, elle a une saveur exceptionnelle, une chair fondante et sans graines. En courge, elle a une chair orange et ferme, à la saveur musquée et sucrée, incomparable. Tous usages, même

crue, même en sucré. Les courges peuvent se conserver 4-9 mois (voire un an !). Ses fleurs sont aussi plus grosses que celles de la courgette.

Tardive si on attend le stade courge, on peut espérer 2-5 fruits matures par pied.

Attention, variété très coureuse !

Notre avis : Sa productivité et son exubérance sont réjouissantes, et au stade courge elle se conserve vraiment bien (même une fois entamée, au frigo, parce qu'il faut bien parfois plusieurs repas pour en venir à bout tellement elles sont énormes !) et est facile à aimer.

Potiron Red Kuri (orange, moyen, rond)

Le potimarron classique, rouge orangé, en forme de toupie, de 1,5kg. Excellent, goût rappelant la châtaigne, peau fine. Tous usages. Conservation moyenne.

Très productif.

Notre avis : un grand classique.

Potimarron Green Hokkaido (vert, moyen-gros, rond)

Potimarron vert-gris, en forme de toupie, légèrement rugueux, de 1-4kg. Très bonne saveur, sucrée, aux notes de châtaigne ou de noisette, peu fibreux, peau tendre. Chair relativement sèche, bien adaptée aux purées ou à la cuisson à la poêle. Excellente conservation, presque 1 an.

Productive (1-4 fruits/pied).

Courgettes

Courgette Black Beauty (verte, longue)

Courgette vert foncé, allongée, à récolter idéalement très jeune, pas plus de 15-20 cm de long. Excellentes qualités gustatives et texturales, chair fine et fondante, souvent citée parmi les meilleures. Tous usages. Bonne aptitude à la congélation.

Précoce. Très productive, même en conditions météo défavorables.

Notre avis : une bonne valeur sûre, qui revient d'année en année dans notre sélection.

Courgette Costata Romanesco (verte, longue, côtelée)

Jolie petite courgette côtelée, verte striée de lignes plus claires. A récolter idéalement quand elle fait 15 cm de long (mais reste tendre même si récoltée plus grosse). Citée comme une des meilleures variétés, délicieuse saveur aux notes de noix ou noisette, chair non aqueuse, dense et fondante. Crue ou cuite, excellente tenue à la cuisson.

Aussi une bonne production de fleurs mâles.

Mi-saison. Production abondante. Plant assez imposant.

Notre avis : testée l'année passée, on l'adore ! Sa texture et son goût sont parfaits, simplement dorée à la poêle, un délice.

Courgette Friulana Rugosa (jaune, longue, verruqueuse)

Courgette très originale, jaune et boursouflée. Son physique peu engageant cache apparemment une des meilleures variétés de courgettes au monde. Inutile de la peler, heureusement ! A récolter jeune, à 20-30 cm de long (sa peau et sa chair durcissent vite).

Précoce. Productive. Vigoureuse.

Notre avis : on n'a pas encore pu la tester car elle était en rupture de stock l'année passée, mais qu'est-ce qu'on a hâte !

Courgette Goldrush (jaune, longue)

Courgette jaune d'or (facile à trouver parmi le feuillage), lisse et allongée. A consommer jeune de préférence, +/- 15 cm, pas plus de 35 cm de long. Excellente qualité gustative, chair tendre, peau fine. Bien fondante à la cuisson. Bonne aptitude à la conservation. Précoce. Très productive.

Notre avis : une bonne courgette, sympa pour varier les couleurs et les saveurs.

Physalis

Cerise de Terre

Physalis plus petit que le classique Coqueret du Pérou, mais lui aussi rond, jaune-orange et dans un calice en forme de lanterne qui se dessèche à maturité. Tombe au sol quand il est mûr (contrairement au Coqueret). Saveur sucrée-acidulée, qui rappelle l'ananas ou la mandarine, souvent très appréciée. A consommer cru, par exemple en décoration de plats, mais aussi en confiture ou coulis. Se conserve plusieurs semaines au sec, dans son enveloppe.

Plus précoce et plus productif que le Coqueret du Pérou. Plante buissonnante et basse, formant un couvre-sol. Exigences de culture similaires à la tomate. Peut se cultiver en extérieur, ou sous serre pour de meilleurs résultats.

Notre avis : facile à aimer, ce petit fruit a un succès fou dans notre entourage !

Coqueret du Pérou

Le physalis classique, jaune-orangé et rond, de la taille d'une cerise, dans son calice qui sèche à maturité (mais il ne se détache pas tout seul de la plante). Attention, à ne pas consommer immature ! Saveur délicieuse et exotique, sucrée-acidulée, pouvant rappeler la groseille à maquereau, l'ananas, le kiwi, la papaye ou les agrumes. Riche en vitamines C. Se consomme cru ou cuit, mais aussi en chutney, en confiture, ou même séché. Se conserve jusqu'à 1,5 mois dans son enveloppe.

Récolte à l'automne. Bien productif. Plant de 60-150 cm de haut, et jusqu'à 80 de large, à tuteurer. Plus exigeant en chaleur que la cerise de terre, à réserver à la culture sous serre pour des résultats satisfaisants. Mêmes conditions de culture que la tomate.

Notre avis : très proche de la cerise de terre mais en plus gros.

Poivrons

Sauf mention contraire, on vous recommande de les cultiver sous serre.

Ariane (orange, carré)

Poivron orange foncé, de forme cubique et lobée, de taille moyenne. Chair épaisse, très aromatique et sucrée.

Mi-précoce. Très productif. Plant vigoureux, pouvant atteindre 1m de haut.

Corno di Toro jaune (jaune, cornu)

Poivron jaune-orange en forme de corne, très gros. Très bonne saveur douce et sucrée, parfumée, chair peu épaisse. Tous usages, peut se consommer vert ou jaune mais meilleur jaune.

Bien précoce. Très productif. Plant vigoureux, bien ramifié.

Notre avis : testé l'année passée et approuvé, il est très doux et sucré.

Corno di Toro rouge (rouge, cornu)

Poivron rouge vif en forme de corne, plutôt gros. Excellente saveur, très intense et fruitée, charnu et juteux, peau assez fine. Tous usages, même cru.

Bien précoce. Très productif. Plant vigoureux et très ramifié. Bien adapté au Nord comme au Sud.

Notre avis : testé l'année passée et approuvé, il est bien parfumé.

Doux d'Espagne (rouge, allongé)

Gros poivron rouge de forme allongée. Excellent, saveur très douce, sucrée, bien charnu. Tous usages, même cru, extra pour farcir. Peut se consommer vert ou rouge. Mi-précoce. Très productif. Résistant aux maladies à virus.

Tomates

Auriga (moyenne, orange, adaptée à l'extérieur)

Belle tomate orange vif, ronde et lisse, de 40-120g. Saveur excellente, sucrée, douce, teneur élevée en carotène. Tous usages.

Mi-saison. Productivité bonne et régulière. Adaptée à l'extérieur et aux climats frais et humides. Résistante au mildiou, et à l'éclatement.

Notre avis : très belle tomate de belle taille pour l'extérieur, plutôt très bonne mais peau un peu amère.

Anacœur (cœur de bœuf, orange, adaptée à l'extérieur ou sous serre)

(mélange des variétés Cœur de bœuf et Ananas)

Très belle tomate orange flammée de rouge et jaune, de type « Cœur de bœuf » allongée, de 250-400g. Excellente qualité gustative, très sucrée, sans acidité. Bien charnue et juteuse, très peu de graines.

Mi-saison. Productive. Adaptée à la culture en serre ou en extérieur.

Notre avis : un coup de cœur, aussi bonne crue que cuite, vraiment très sucrée. En plus, elle est magnifique.

Anna Russe (cœur de bœuf, rose, sous serre)

Tomate rose de type « Cœur de bœuf », de 150-300g. Saveur exceptionnelle, chair dense, tendre et juteuse, peu de graines. Crue ou cuite.

Mi-précoce. Très productive même par temps frais. Croissance semi-déterminée selon certaines sources.

Notre avis : un coup de cœur, incroyable crue comme cuite. Peut-être notre tomate à cuire préférée.

Aunt Ruby's German Green (beefsteak, verte, sous serre)

Tomate verte teintée de rose, de type "Beefsteak", de 200-500g (une des plus grosses tomates vertes). Considérée par certains comme la meilleure tomate verte, saveur bien particulière, douce, fruitée et épicée, avec une légère acidité (à consommer avant pleine maturité). Tous usages.

Tardive. Bonne productivité. Feuillage résistant, mais tendance à l'éclatement.

Notre avis : Vraiment délicieuse, texture fondante, dommage qu'elle soit effectivement assez sensible à l'éclatement. Elle est aussi très belle.

Carbon (beefsteak, noire, sous serre)

Tomate rouge foncé de type « Beefsteak », de 200-350g. Saveur réputée excellente, peu de graines. Délicieuse crue ou cuite.

Mi-saison. Bonne productivité. Vigueur et développement moyens. Pas sensible à l'éclatement.

Cornue des Andes (allongée, rouge, sous serre)

Tomate rouge allongée et pointue, bien connue des amateurs de tomates anciennes.

Fruit de 80-150g. Souvent citée parmi les meilleures, très charnue, peau très fine, presque pas de graines. Idéale en coulis, bonne en salade.

Précoce. Très productive. Bonne résistance aux maladies, mais réputée sensible à la pourriture apicale (« cul noir »).

Notre avis : une valeur sûre, très bonne productivité, très facile d'usage en cuisine, goût assez doux.

Délice des jardiniers (cerise, rouge, adaptée à l'extérieur)

Tomate cerise rouge, de 20-30g. Très bonne saveur de tomate cerise, sucrée et acidulée, ferme et juteuse à la fois. A déguster plutôt crue.

Précoce. Particulièrement productive. Très vigoureuse.

Double Rich (moyenne, rouge, sous serre)

Tomate ronde, rouge, de 120-500g. Très bonne saveur bien équilibrée, chair ferme, juteuse et contenant peu de graines. Sa particularité est d'être 2x plus riche en vitamine C que les autres variétés de tomate (soit autant qu'une orange).

Précoce. Bien productive. Bien adaptée aux étés courts et frais.

Matt's Wild Cherry (cerise, rouge, adaptée à l'extérieur)

Petite tomate cerise rouge, de 4-6g, en jolie grappe à maturation uniforme. Saveur excellente et concentrée, très sucrée.

Précoce. Vraiment très productive. Très résistante aux maladies, peut-être la plus résistante au mildiou. Tolère bien le froid et la sécheresse. Croissance très exubérante, que l'on recommande de palisser mais de ne pas tailler.

Notre avis : on l'adore pour sa résistance à toute épreuve, et sa grande production de toutes petites tomates cerises délicieuses et très sucrées.

Moskvich (moyenne, rouge, adaptée à l'extérieur ou sous serre)

Tomate rouge, ronde, de 110-220g. Très bonne saveur de tomate d'antan, charnue et juteuse. Excellente crue ou cuite. Bonne conservation.

Bien précoce. Production bonne et régulière, même en cas d'été froid et nuageux. Bonne résistance aux maladies, aux températures fraîches (pour une tomate !), et à l'éclatement. Port assez compact.

Paul Robeson (beefsteak, noire, sous serre)

Tomate rouge-brun très foncé de type « Beefsteak », de 100-200g. Arôme spécial et fort, épice/terreux, excellente saveur.

Mi-saison. Bien productive. Bonne résistance au mildiou, à l'éclatement et à la sécheresse.

Notre avis : exceptionnelle crue et plutôt bonne cuite aussi, elle a parfois des arômes fumés (type sauce barbecue) surprenants !

Raisin vert (cerise, verte, adaptée à l'extérieur)

Jolie tomate cerise verte et jaune, de 15-30g. Souvent citée parmi les meilleures, excellente qualité gustative, saveur originale, fruitée, sucrée, juteuse. Délicieuse en apéro.

Mi-saison. Très productive. Résistante au mildiou. Sensible à l'éclatement par temps humide.

Notre avis : goût surprenant et très marqué mais très bon, elle a malheureusement effectivement une tendance à l'éclatement.

Resibella (cocktail, rouge, adaptée à l'extérieur)

Tomate cocktail rouge, de 50g. Arôme intense, équilibré, juteuse. Idéale à grignoter fraîche.

Précoce. Bien productive. Parfaitement adaptée pour la culture en extérieur. Très résistante aux maladies, résistance au mildiou remarquable. Arait une tendance à l'éclatement.

Rosella (cerise, rose, adaptée à l'extérieur ou sous serre)

Tomate cerise rose, de 10-20g, en grappes massives. Lauréate de concours de goût, saveur intense et fruitée, très sucrée, presque un fruit ; peau très fine.

Mi-saison. Production abondante. Serait résistante aux maladies, mais sensible à l'éclatement.

Notre avis : vraiment délicieuse !

Saint-Pierre (moyenne, rouge, sous serre)

Tomate rouge ronde et lisse, de 100-300g. Souvent citée parmi les meilleures, chair pleine, ferme et juteuse, avec peu de graines. Idéale en salade, mais aussi à cuire.

Mi-saison. Particulièrement productive. Bonne résistance à l'éclatement.

Notre avis : une très bonne tomate classique, avec une texture cuite qui se tient parfaitement tout en étant hyper fondante.

Trixi (cerise, rouge, adaptée à l'extérieur)

Tomate cerise rouge, légèrement ovale, d'environ 20g. Délicieuse.

Mi-saison. Productive. Saine, résistante à l'éclatement.

Valencia (moyenne, orange, adaptée à l'extérieur ou sous serre)

Tomate de la forme, de la taille et de la couleur d'une orange, de 120-300g. Excellente saveur, douce et acidulée, chair dense et juteuse, avec très peu de graines. En salade ou en sauce/coulis.

Mi-précoce. Très productive. Excellente résistance aux maladies, adaptée aux climats frais. Grand développement.

Vivaroma (cocktail, rouge, adaptée à l'extérieur)

Tomate cocktail rouge, de 50g. Arôme exceptionnellement intense, bien équilibré, juteuse, peau fine. Idéale à grignoter fraîche.

Assez précoce. Bien adaptée à la culture en extérieur. Très résistante au mildiou et à la pourriture brune, et bonne tolérance aux mauvaises herbes. Croissance modérée.

Vladivostok (petite, rouge, adaptée à l'extérieur)

Petite tomate rouge, ronde aplatie, d'environ 85g. Arôme délicat.

Précoce. Adaptée à la culture en extérieur, robuste, saine et plutôt résistante au mildiou.