

**Rustica**  
JARDIN  
NATURE  
BIEN-ÊTRE  
CUISINE  
MAISON  
SAVOIR-FAIRE

**RECETTES**  
L'ail, un trésor en cuisine p.108

**REPORTAGE**  
En Bretagne, un potager d'abondance p.10

**MA SEMAINE AU JARDIN**  
du 1<sup>er</sup> au 7 août 2014

**5 SECRETS POUR...**  
Réussir le lis de la Madone p.16

**FICHES PLANTES** p.25  
**Des hortensias à fleurs rouges**

**LÉGUMES ET FRUITS**  
**Sauvez vos récoltes!**  
Stopper les maladies  
Venir à bout des bestioles  
Réparer les dégâts météo  
**+ 70 solutions naturelles**

**NOUVEAU**  
**4 FICHES POULES**  
à collectionner  
Génoise  
Gauboise dorée  
Marrons  
Estaires  
p.43

**MANGER SAIN** p.42  
**La laitue, salade vitaminée**  
Cueiltez vite les tomates fendillées ou éclatées

2,40 €  
L 11650 - 2013 - F 2,40 €

# AOÛT 2014



## Pieds en compote

Reine de la confiture et de la garniture des crêpes, la **rhubarbe** est en partie récoltée par Céline Lamour au pied du restaurant du Char à bancs. Fasciné par cette plante potagère aux variétés méconnues, le jardinier Benjamin Gaullier la cultive avec passion.

## MON JARDIN PASSION

### Jardin d'ici



La potée à base de porc, spécialité de la maison.

## UN AMOUR de potager

Le Char à bancs, belle ferme-auberge de Bretagne, roule à plein régime. Au potager de la famille Lamour, la rhubarbe est la reine. **TEXTE ET PHOTOS : SÉBASTIEN SIRAUDEAU**

**A** la ferme-auberge du Char à bancs, créée voici plus de 40 ans, près de 14 000 choux sont plantés chaque année, mais, plus que tout, c'est la rhubarbe qui s'épanouit au potager de la famille Lamour : Jeanne et Jean-Paul, leurs trois filles, leur fils et leurs 13 petits-enfants.

### Variété inconnue

Douillettement blotti au creux de la vallée du Leff, une rivière à truites réputée dans les Côtes-d'Armor, le moulin s'est transformé au fur et à mesure des années. Autour du restaurant familial, les activités récréatives – pédalos, balades à dos de poney... – font le bonheur des visiteurs, qui profitent aussi du confort des chambres

d'hôtes. À consommer sur place ou à emporter, sur une crêpe ou au petit déjeuner, la rhubarbe en confiture est devenue la coqueluche de la ferme-auberge. Originaire de Normandie, Benjamin Gaullier est le jardinier attitré du Char à bancs depuis 4 ans. Avec la curiosité d'un botaniste, il s'est entiché de la Polygonacée. C'est ainsi qu'une trentaine de variétés de rhubarbe – sur les 150 qu'il a pu dénombrer – prospèrent actuellement sous ses bons auspices. Parmi celles-ci, on trouve une variété peu commune qu'il n'est pas parvenu à identifier, et qui pousse depuis toujours au creux du vallon. Car la plante, que l'on trouve d'ordinaire au fond d'un jardin, se transmet de famille en famille, se divise et se multiplie, brouillant les pistes du meilleur généalogiste des végétaux ! Issue de cette diversité, la confiture se déguste donc chaque année comme on apprécie un millésime au goût unique, celui des Lamour !



Découvrez d'autres beaux jardins en vidéo avec Pierre Nessmann sur : [www.rustica.fr/videos-pn](http://www.rustica.fr/videos-pn)