



MAISON



— 2 juin 2018 / Mis à jour le 1er juin 2018 à 16h05



Un haricot magique dans votre cour!



LARRY HODGSON
Le Soleil

Tout le monde connaît l'histoire de Jacques et le haricot magique, où des graines de haricot jetées par la fenêtre ont poussé jusqu'au ciel pendant une seule nuit. Mais saviez-vous que vous pouvez cultiver le même haricot chez vous?

En fait, l'histoire est basée sur une plante véritable, le haricot d'Espagne (*Phaseolus coccineus*), en fait originaire d'Amérique centrale, mais apporté en Europe par les Espagnols vers 1750. Sa croissance est faramineuse... pas autant que dans l'histoire, mais la plante peut pousser de 30 cm par jour et atteindre 10 m de hauteur (le record mondial est 14,1 m, soit plus de quatre étages!).

Avec ses attrayantes graines pourpres marbrées de rose et une si belle histoire à raconter aux jeunes, c'est la plante par excellence pour initier les enfants au jardinage. De plus, il est particulièrement facile à cultiver : vous aussi pouvez lancer les graines par la fenêtre et les voir pousser... pourvu qu'elles tombent sur un sol meuble!

La plante ressemble à son parent, le haricot à rames de nos potagers, avec les mêmes feuilles à trois folioles, tige volubile qui s'enroule autour des tuteurs et des treillis et fleurs en forme de fleur de pois. Mais ces dernières sont plus vivement colorées,

normalement rouge écarlate, bien qu'il existe des cultivars aux fleurs blanches, roses, ou rouge et blanche. C'est une excellente plante aussi pour attirer les colibris au jardin.

Ornemental et comestible

Si le haricot d'Espagne est surtout cultivé au Québec comme plant ornemental, ailleurs au monde, c'est un légume très populaire.





Le haricot d’Espagne attirera tous les regards avec ses fleurs rouges.

— WWW.JARDINIERPARESSEUX.COM

On mange notamment ses longs haricots de 30 cm (le record mondial est de 130 cm!). Calculez 2 gousses par convive comme plat d’accompagnement! Récoltez-les quand ils atteignent leur pleine longueur, mais sont encore minces. Sinon, ils deviennent fibreux. Plus vous en récoltez, plus la plante fleurit et produit de gousses.

Mais si vous laissez la gousse mûrir, ce qui prend environ 2 mois, les graines aussi sont comestibles (après cuisson) ainsi que les feuilles et même les racines tubéreuses. D’ailleurs, les fleurs crues sont comestibles et goûtent exactement comme un haricot. Imaginez de belles fleurs rouges dans votre prochaine salade!

Avec son feuillage abondant et sa capacité de couvrir les objets que l’on veut cacher, vous pouvez en planter le long d’une clôture en mailles de chaîne et elle disparaîtra de vue pendant tout l’été!

Si facile à cultiver

Vous pouvez trouver des sachets de semence de haricot d’Espagne dans toute jardinerie.

Quand le sol s’est réchauffé, il suffit de presser les grosses graines dans le sol à une profondeur de 2 à 3 cm et d’arroser... puis tassez-vous! La germination est rapide, en seulement quelques jours.

Semez le haricot d’Espagne au plein soleil dans un sol bien drainé. Il peut pousser dans les sols pauvres, car il vit en symbiose avec des bactéries fixatrices d’azote qui vivent sur ses racines. On peut aussi le cultiver en pot pour décorer un balcon ou

patio. Il lui faut un support sur lequel grimper, sinon il poussera comme couvre-sol. (Il existe des lignées naines qui ne grimpent pas, idéales pour la culture en potager.)

En montagne et dans le Nord, semez-le en pot de tourbe environ 2 à 3 semaines avant le repiquage pour gagner de l'avance sur la saison.

Les seuls entretiens estivaux consistent à l'arroser en cas de sécheresse... et de récolter sa production abondante de gousses.



Il existe aussi des cultivars à feuillage jaune lime, comme «Golden Sunshine» et «Sun Bright».

— WWW.JARDINIERPARESSEUX.COM

Sous les tropiques, c'est une vivace, mais chez nous, le gel mettra fin à ses élans. Récoltez alors quelques graines pour la production de l'année suivante!

Le haricot magique : vous ne vous serez jamais tant amusé avec un haricot!

RÉPONSES À VOS QUESTIONS

À la recherche de semences de «laitue rose»

Q J'ai lu un article sur une laitue rose, la «radicchio del Veneto». Elle est tellement belle que ça m'a donné l'envie de la cultiver. Mais malheureusement, je ne trouve nulle part les semences de cette laitue chicorée. Sauriez-vous par un merveilleux hasard quel semencier en vend? — **Marie-Claire**



La soi-disant laitue rose pullulent sur l'Internet, car elle est si photogénique, mais il ne s'agit pas d'une variété de laitue.

— 123RF/RAFFAELLA GALVAN

R Les articles sur la soi-disant laitue rose pullulent sur l'Internet, car elle est si photogénique, mais il ne s'agit pas d'une variété de laitue et n'est pas non plus rose, du moins au début. C'est le traitement qu'on lui applique qui lui donne cette coloration. La technique ayant été développée dans la région de la Vénétie, Italie, on appelle la chicorée (oui, c'est une chicorée, pas une laitue) «Rosa del Veneto». Essentiellement, on cultive un radicchio (chicorée rouge) en fin de saison, à l'automne, puis on rentre la plante, toujours en croissance, dans une salle à la noirceur et réfrigérée à une température et une humidité précises. En l'absence de toute lumière, elle pâlit peu à peu, donnant un radicchio rose : c'est ce qu'on appelle le blanchissage.

De plus, le goût est un peu moins amer que celui du radicchio rouge.

Il n'est pas certain que vous puissiez produire un aussi beau radicchio rose à la maison, et l'étape du blanchissage à l'intérieur n'est pas possible sans un caveau à légumes, mais si vous voulez tenter l'expérience en plein air, semez des graines de radicchio rouge (la plupart des semenciers en vendent et l'on en trouve même en jardinerie) et à l'automne, environ six semaines avant le dernier gel, couvrez chaque plante avec un seau ou autre couverture opaque, car il faut couper toute lumière. Quand le gel menace, récoltez la tête (la pomme), enlevez les feuilles externes et vous trouverez au cœur un radicchio plus ou moins rose.

Haie de «cèdres» qui dépérit à la base

Q J'ai une haie de cèdres de vingt ans d'âge environ dont les branches à la base s'assèchent dramatiquement depuis quelques années. J'aimerais connaître la cause de cet assèchement et savoir ce qu'il faut faire pour le freiner, puis, si possible, régénérer la pousse. Sur les conseils de la jardinerie, j'ai appliqué ce printemps de l'engrais à forte teneur en azote (13-0-0) ainsi qu'une couche de compost. — **Serge Dubois**

R Les thuyas (cèdres) ne repoussent pas du vieux bois et quand les branches sont entièrement brunes, sans le moindre signe de vert, les dommages sont définitifs. Tout ce que vous pouvez faire est de supprimer le bois mort et peut-être planter un couvre-sol tolérant de l'ombre (du pachysandre, par exemple) pour cacher un peu l'espace vide. Il n'est pas rare de voir tels dommages sur une haie très dense qui prend de l'âge, car alors les branches à la base ne reçoivent plus assez de lumière pour survivre. D'ailleurs, ce n'était pas nécessairement une bonne idée d'appliquer un engrais azoté : il donne une croissance rapide qui fait verdoyer les parties vertes sans aider le moins du monde les brunes, mais cette croissance demeure faible et brunie facilement l'hiver. Il faut fertiliser les thuyas avec modération : une haie qui pousse lentement est plus durable qu'une haie «surstimulée».

Des questions svp!

Vous pouvez nous joindre par courriel à courrierjardinierparesseux@yahoo.com

Par courrier à

Le jardinier paresseux

Le Soleil

C.P. 1547, succ. Terminus

Québec (Québec) G1K 7J6

CALENDRIER HORTICOLE

Fête des oiseaux et des Arbres

Le samedi 2 juin, le Domaine Joly-De Lotbinière vous invite à sa Fête des oiseaux et des Arbres qui aura lieu du 7h30 à 15h30. Visites guidées et animation. Prévoir le prix d'entrée. Adresse : 7015, route de Pointe Platon, Sainte-Croix. Info : 418 926-2462 ou www.domainejoly.com.

Annuelles et bisannuelles

Le samedi 2 juin à 10h, la Société des Amis du Jardin Van den Hende organise un atelier gratuit intitulé Réussir ses plantes annuelles et bisannuelles avec Larry Hodgson. L'activité aura lieu chez Florales Jouvence, 2020, avenue Jules-Verne, Québec. Info : horti-centre@floraliesjouvence.ca.

Entrée gratuite au Domaine Joly-De Lotbinière

Le Domaine Joly-De Lotbinière offre l'accès gratuit au site et au Centre d'interprétation le premier dimanche de chaque mois. Info : 418 926-2462 ou www.domainejoly.com.

Conception de potées fleuries

La Société d'horticulture de Québec vous propose une conférence présentée par Suzanne Pineault intitulée Conception de potées fleuries. Elle aura lieu le mardi 5 juin à 19h30 au Centre Marchand situé au 2740, 2^e avenue Est à Québec. Coût : 6 \$/non-membres. Info : 418 871-1665

Voyage horticole en Beauce

La Société d'horticulture de Portneuf planifie un voyage horticole en Beauce le samedi 14 juillet comprenant des visites du Domaine Taschereau à Sainte-Marie, des Jardins de la Petite École de Céline à Sainte-Marguerite et du Jardin Florilège à Saint-Gédéon-de-Beauce. Info : Francine Tessier, 418 329-2280.

ENTRETIEN HORTICOLE À FAIRE CETTE SEMAINE

- › Commencez à acclimater vos semis aux conditions d'extérieur, leur donnant trois jours à l'ombre et trois à la mi-ombre avant de les exposer au plein soleil, et ce, dès que les températures nocturnes dépassent définitivement 12 °C.
- › Commencez aussi à acclimater à la vie en plein air les plantes d'intérieur qui séjourneront à l'extérieur l'été.
- › Rentrez ces plantes dans un garage ou un cabanon si le temps doit descendre sous 12 °C.



MAISON

— 23 mars 2019 / Mis à jour à 4h00



Les BBQ s'ajoutent à l'offre de Club Piscine Super Fitness

FRANCIS HIGGINS
Le Soleil



Il ne manquait que les BBQ pour que Club Piscine Super Fitness complète son offre de produits destinés aux «amants de la cour», raconte Marc Gentile, vice-président aux opérations.

C'est chose faite : les 43 magasins proposent maintenant les variétés de grils Broil King, Jackson Grills, KamadoJoe, certains modèles KitchenAid en exclusivité, ainsi que Megamaster, qui apparaît sur le marché québécois.

LIRE LA SUITE



MAISON

— 23 mars 2019 / Mis à jour à 4h00



Mobilier extérieur: sortir de l'ordinaire



JOSÉE GUIMOND
Le Soleil



Quand vient le temps de personnaliser la cour ou la terrasse, nombreux sont ceux qui désirent sortir des sentiers battus. Voici deux styles originaux et complètement différents, proposés par des spécialistes du domaine, et faciles à reproduire chez soi.

Oasis de paix

LIRE LA SUITE



MAISON

— 23 mars 2019 / Mis à jour le 21 mars 2019 à 12h14



15 papiers peints signés Benjamin Moore et Alpha Workshops



ALEXANDRA PERRON
Le Soleil



Le fabricant de peinture Benjamin Moore et le producteur de papiers peints Alpha Workshops se sont associés pour créer une collection de 15 revêtements muraux fabriqués à la main.

La collection présente cinq motifs déclinés en trois harmonies de teintes, des couleurs primaires et neutres soulignées par un éclat métallique.

LIRE LA SUITE



MAISON

— 23 mars 2019 / Mis à jour à 14h20



Mobilier extérieur: du chic au traditionnel



JOSÉE GUIMOND
Le Soleil



Quand vient le temps de meubler la cour ou la terrasse, l'offre est vaste et les nouveautés sont abondantes chaque année. Comme on destine le mobilier à l'extérieur, la première caractéristique recherchée est sûrement la durabilité, et dans ce domaine, les nouveaux matériaux côtoient les valeurs sûres. Petit coup

d'œil à quelques éléments choisis.

Matériaux

LIRE LA SUITE

MAISON

— 23 mars 2019 / Mis à jour le 21 mars 2019 à 19h02



Le printemps au sec



JOSÉE GUIMOND
Le Soleil



Qui dit «fonte des neiges» dit aussi, pour certains propriétaires, «possibilité d'inondation». Pour se prémunir des mauvaises surprises que pourraient peut-être vous apporter le printemps, la Société d'habitation du Québec (SHQ) propose des mesures préventives simples et faciles à réaliser pour éviter les dommages causés par les inondations printanières.

D'abord, si vous habitez près d'un cours d'eau, vérifiez le bon fonctionnement de votre pompe de puisard. Pour plus de sécurité, il est conseillé d'installer une pompe auxiliaire automatique pouvant être alimentée par batteries ou par une génératrice.

LIRE LA SUITE



MAISON

— 23 mars 2019 / Mis à jour à 4h00



Le Stick Vac, un nouvel aspirateur léger et sans fil



ALEXANDRA PERRON
Le Soleil



Longiligne, sans fil, léger, facile à vider, le nouveau Stick Vac de Airstream se tient en position debout pour simplifier le rangement et il est muni d'une brosse motorisée avec lumière DEL.

Conçu pour «venir à la rescousse des parents pressés», il est voué à ramasser rapidement des miettes après un repas, des poils d'animaux, des petits dégâts ou à rafraîchir le salon avant une visite de dernière minute.

LIRE LA SUITE



— 23 mars 2019 / Mis à jour à 4h00



Prix d'excellence en architecture 2019: Le public invité à se prononcer



ALEXANDRA PERRON
Le Soleil



Jusqu'au 31 mars à 23h59, les gens du public sont invités à voter pour leur projet préféré parmi les 45 finalistes retenus par le jury du concours d'excellence de l'Ordre des architectes du Québec (OAQ).

Certains se trouvent à Québec ou ont été conçus par une entreprise de Québec, dont les stationnements de Place Ste-Foy, signés Coarchitecture, le Strøm Spa Vieux-Québec par LEMAYMICHAUD Architecture Design, La Fraternelle, La Grande Percée et La résidence des stagiaires de l'Atelier Pierre Thibault et le Manège militaire des Voltigeurs de Québec du consortium A49, DFS, STGM.

LIRE LA SUITE

— 23 mars 2019 / Mis à jour à 6h59



La Pyramide du Louvre a 30 ans: retour sur un

PARIS - Jusqu'à son inauguration en 1989, la pyramide du Louvre aura donné lieu à un psychodrame et à une bataille acharnée: on hurlera à la profanation culturelle. Mais 30 ans après, l'oeuvre de Ieoh Ming Pei est unanimement célébrée comme une réussite.

La polémique, porté par de grandes plumes, à travers les médias (*France soir, Le Figaro, Le Monde, etc.*) va faire rage plusieurs années. Éternel conflit des anciens et des modernes à Paris, comme pour les colonnes de Buren, l'Arche de la défense ou le Centre Pompidou...

LIRE LA SUITE



MAISON

— 16 mars 2019 / Mis à jour à 4h00



La Tanière3: un décor de mystère, de pierre et de lumière



ALEXANDRA PERRON
Le Soleil



La Tanière3 porte bien son nom. Véritable retraite souterraine, elle n'abritera toutefois pas des bêtes sauvages, mais des gourmands aventuriers dès le 20 mars. Le nouveau restaurant installé dans les voûtes de trois maisons du XVIIe et du

XVIIIe siècles, à place Royale dans le Vieux-Québec, n'a pas son pareil. La mise en scène, comme la mise en bouche, ont été réfléchies avec minutie. Rideaux!

De la pierre au béton, du cuir à la céramique, des miroirs aux végétaux, tout réfère à l'histoire, au territoire. L'expérience se vit comme un déambulatoire intrigant, dans différentes zones confortablement aménagées par la designer Stéphanie Bélanger.

LIRE LA SUITE



MAISON

— 16 mars 2019 / Mis à jour à 4h00



Le Chrysler Building vendu à perte

AFP

Agence France-Presse

NEW YORK — Le Chrysler Building, l'un des bâtiments les plus emblématiques de New York, a été vendu à perte par ses propriétaires, la société d'investissement émiratie Mubadala et le groupe immobilier Tishman Speyer, rapporte la presse américaine.

Selon le *Wall Street Journal*, cet immeuble de 77 étages, considéré comme un chef-d'œuvre de l'architecture art déco, a été vendu pour 150 millions \$ au fonds RFR de l'investisseur immobilier new-yorkais Aby Rosen et un «partenaire étranger» non identifié.

LIRE LA SUITE

leSoleil



[Nous joindre](#)

[Notre équipe](#)

[Nos plateformes](#)

[Abonnement](#)

[Avis de décès](#)

[ZoneCarriere.ca](#)

[MonPanier.ca](#)

[Petites annonces](#)

[Concours](#)

[Plan du site](#)

[Archives](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Conditions d'utilisation](#)

GROUPE
**CAPITALES
MEDIAS**

Propulsé par [Omerlo](#).