

Plante de l'année 2025

## Allium, l'ail d'ornement



Ail d'ornement à fleurs violettes (*Allium aflatanense* 'Purple Sensation')

**Les grosses boules de l'ail d'ornement à fleurs violettes fascinent petits et grands au début de l'été. Sa couleur éclatante et la rondeur de ses inflorescences en font la star du jardin. Et lorsque des insectes viennent s'y poser pour s'en repaître, le tableau est parfait. Mais l'Allium - notre plante de l'année 2025 - a bien d'autres atouts à faire valoir.**

L'oignon, l'ail et le poireau, les représentants les plus connus du genre *Allium*, sont des ingrédients incontournables de la cuisine. L'ail des ours et la ciboulette font aussi partie de la même famille.

Parmi les ails d'ornement, on remarque surtout les espèces à grandes inflorescences rondes. Mais d'autres espèces plus délicates et moins tape à l'œil ne contribuent pas moins à embellir nos jardins et terrasses. Nous nous intéressons ici tout particulièrement à ces espèces d'alliums à fleurs. Les grandes et petites inflorescences sont également très appréciées dans l'art floral, à la fois pour leur apparence et leur longue tenue en bouquets de fleurs fraîches.

### Faciles à entretenir et variés

La plupart des espèces d'*Allium* sont des géophytes. Elles forment un bulbe plus ou moins volumineux qui reconstitue ses réserves après la floraison pour survivre pendant la mauvaise saison. De ce fait, les alliées sont très robustes et résistent bien à de longues périodes de sécheresse.

Elles apprécient les emplacements chauds et ensoleillés ainsi qu'un sol sablo-argileux bien drainé.

La plupart des espèces fleurissent entre mai et juillet, certaines jusqu'en septembre. Les ails d'ornement complètent ainsi de manière optimale la période de floraison des plantes à bulbes classiques à floraison printanière comme les tulipes ou les narcisses. Les fleurs des alliées, indigènes ou non, sont très appréciées de différents insectes, ce qui leur confère une grande valeur écologique et favorise la biodiversité dans les zones urbaines.



Ail à tête ronde (*Allium sphaerocephalon*)



Ail blanc (*Allium stipitatum* 'Mount Everest')

La plantation des ails d'ornement peut se faire soit en été, en même temps que d'autres vivaces, ou en automne, avec d'autres géophytes à floraison printanière. Pour de nombreuses espèces d'alliums, les deux sont possibles, mais certaines espèces ne sont disponibles que sous forme de plante en pot ou au contraire sous forme de bulbe. Dans tous les cas, le bulbe doit être à une profondeur égale à deux fois sa taille, ce qui donne une profondeur de plantation de 10 à 15 cm. Pour laisser aux fleurs la place de s'épanouir, mieux vaut laisser 20 cm entre elles, voire davantage plus pour les espèces les plus grandes. Comme pour toutes les plantes à bulbes, les feuilles de l'ail d'ornement ne doivent être supprimées qu'une fois entièrement sèches et brunes. Ce n'est qu'à ce moment-là que la plante aura suffisamment reconstitué son bulbe pour pouvoir repartir vigoureusement l'année suivante.

## Les alliées au jardin



Grand ail à boule étoilée 'Globemaster' (*Allium christophii*)



Les ails ornementaux apprécient les emplacements secs et ensoleillés. Ils développent au mieux leur potentiel esthétique lorsqu'ils sont associés à d'autres plantes. Leur structure florale confère aux massifs de plantes vivaces un charme aéré et naturel. Ils ont tout à fait leur place dans les jardins naturels, où leurs fleurs attirent de nombreux insectes.



Les feuilles de nombreuses espèces d'ail d'ornement commencent à jaunir dès que la plante fleurit. Il est donc souvent indiqué de les associer avec des plantes capables de dissimuler leur feuillage devenu disgracieux. Les plantes vivaces de taille moyenne ou qui fleurissent plus tard sont des partenaires idéales, tout comme les vivaces à feuilles décoratives ou les graminées décoratives. Elles cacheront le feuillage déjà fané des ails d'ornement, tout en mettant leurs fleurs en valeur.

Les fleurs de l'ail d'ornement gardent tout leur potentiel décoratif en hiver. De plus, en les laissant en place, elles pourront se ressemer et étendre leur population avec les années. Certains alliums peuvent toutefois devenir envahissants en raison de la quantité de graines qu'ils produisent.

Les espèces d'alliums de taille moyenne conviennent bien à la plantation en pots et en bacs sur les terrasses. C'est par exemple le cas de l'ail des montagnes, indigène, qui reste attrayant tout au long de l'été. Il fleurit de juillet à septembre et ses feuilles restent bien vertes.



Inflorescences sèches de l'ail des montagnes (*Allium senescens*)

## Les alliées en cuisine

Le genre *Allium* ne comprend pas seulement des plantes ornementales décoratives, mais aussi différentes espèces utilisées en cuisine. Proches parents de l'oignon (*Allium cepa*), de l'ail (*Allium sativum*) et du poireau (*Allium porrum*) traditionnellement cultivés pour être mangés, les autres alliées comestibles ont des saveurs similaires. Dans nos contrées, la ciboulette (*Allium schoenoprasum*) a conquis aussi bien les salades que les plats chauds. On sait moins que ses jolies fleurs violettes, comestibles, peuvent décorer avantageusement une assiette. Au jardin comme sur la terrasse, la ciboulette attire aussi bien les regards que les abeilles et les bourdons.



Ciboulette (*Allium schoenoprasum*)



Ciboulette chinoise (*Allium tuberosum*)

Il en va de même pour la ciboulette chinoise (*Allium tuberosum*), dont les feuilles vertes et plates ont un arôme d'ail indéniable. Elles sont toutefois plus douces et mieux tolérées car elles ne donnent pas mauvaise haleine. Elles garderont tout leur goût si l'on en garnit le plat juste avant de le servir. La ciboulette chinoise se pare de jolies fleurs blanches de juillet à

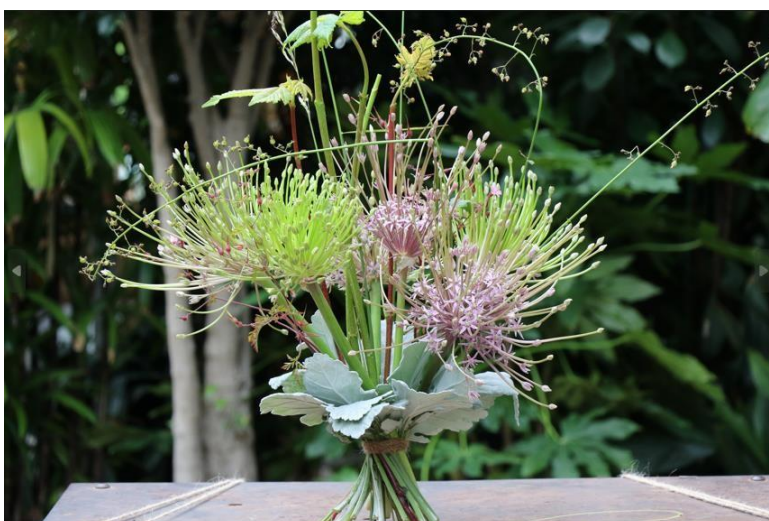
septembre. D'autres espèces d'alliacées font battre le cœur des cuisiniers. Parmi celles-ci, l'allium fistulosum, dont les feuilles tubulaires vertes peuvent être utilisées presque toute l'année et de la même manière que les oignons de printemps, et l'allium proliferum, qui forme de petites bulbilles comestibles sur les tiges au lieu de fleurs. En juin et juillet, les fleurs jaune vif de l'ail doré (Allium moly) font sensation, aussi bien dans le jardin que dans le saladier, grâce à leur goût d'ail agréablement doux.



Ail des ours (Allium ursinum)

L'ail des ours, indigène, appartient également au genre Allium. Au printemps, les premières feuilles tendres sont récoltées à la lisière de la forêt ou dans les clairières pour préparer de délicieux plats. Il est aussi possible et même facile d'en cultiver dans un coin frais et ombragé du jardin. Toutefois, cela n'est recommandé que pour les jardins avec de grandes surfaces qui peuvent être laissées à elles-mêmes. L'ail des ours peut en effet vite devenir envahissant et il n'est pas rare qu'il laisse la surface plus ou moins nue une fois fané. On peut l'éviter en associant l'ail des ours à la rhubarbe, qui viendra couvrir la zone en été.

## Les alliacées dans les bouquets



Les fleuristes apprécient particulièrement l'Allium pour son aspect spectaculaire. Les grandes inflorescences en forme de boule ou d'ombelles, confèrent à chaque composition florale une élégance à la fois moderne et naturelle. Les espèces et variétés à grandes fleurs, comme 'Globemaster', 'Purple Sensation', 'Mount Everest' ou l'ail à boule étoilée, faciles à cultiver au jardin, sont particulièrement recherchées. En plus d'attirer l'œil par leur forme si particulière, elles ont une longue tenue en bouquet.

Les fleurs d'ail d'ornement utilisées en floristique ont l'avantage d'être produites chez nous, dans nos régions. Fraîchement coupées et n'ayant qu'un court trajet à faire, elles arrivent rapidement chez les fleuristes et tiendront d'autant plus longtemps dans les vases. La saison des alliums de production suisse commence vers le mois de mai et s'étend jusqu'en juillet. En saison, on trouve sur le marché différentes espèces d'allium de production suisse durable. Les fleuristes les utilisent pour confectionner des arrangements et des bouquets saisonniers au caractère à la fois intemporel et intéressant.

Laissé en place au jardin, l'allium fané conserve sa forme décorative de boule, du plus bel effet dans les arrangements de fleurs séchées.

## **Un assortiment varié**

Parmi les quelques 900 espèces d'allium originaires de l'hémisphère nord, nombreuses trouvent leur place dans nos jardins d'agrément et nos jardins potagers.

Elles peuvent être grossièrement divisées en deux groupes dont les limites restent toutefois floues. Les espèces et variétés à grandes fleurs, point d'orgue des plantations mixtes à leur apogée, illuminent le jardin avec leurs inflorescences symétriques si remarquables. Parmi celles-ci, les grandes fleurs violettes ou lilas de l'ail boule, de l'ail étoilée, de l'ail géant et de l'ail feu d'artifice, ou les fleurs blanche de l'ail blanc et de l'ail noir.

Les beautés des alliées plus délicates se révèlent surtout de près. C'est le cas de la couleur lumineuse de l'ail bleu, les fleurs comestibles de l'ail doré et de l'ail des montagnes, les inflorescences si particulières de l'ail des vignes, ou la structure filigrane des fleurs d'ail jaune. Elles seront du meilleur effet aux endroits bien visibles, par exemple dans un pot sur la terrasse, au bord d'une plate-bande ou dans une rocaille.



Espèces et variétés hautes à grandes fleurs

## Les stars des parterres fleuris



### Ail boule

La variété d'ail boule 'Purple Sensation' (*Allium aflatunense*) est une valeur sûre. Elle produit de grandes fleurs violettes très denses en mai et juin, sur des tiges pouvant atteindre 90 cm.

Convient pour l'utilisation en bouquet. Plantation au printemps comme plante vivace ou en automne comme bulbe.



### Ail à boule étoilée

L'ail à boule étoilée (*Allium christophii*) doit son nom vernaculaire à la forme de ses fleurs. Ses ombelles peuvent atteindre 25-30 cm de diamètre et sont portées par des tiges de 50-60 cm. Convient pour l'utilisation en bouquet. Floraison en juin/juillet.

Plantation au printemps comme plante vivace ou en automne comme bulbe.



### Ail blanc

Le bel ail blanc (*Allium stipitatum* 'Mount Everest') produit ses grosses ombelles à l'odeur agréable en juin. D'une hauteur de 100 à 110 cm, cette plante imposante peut être mise en terre au printemps ou plantée en automne comme bulbe. Convient pour l'utilisation en bouquet.



### Ail noir

En dépit de son nom, l'ail noir (*Allium nigrum*) développe des fleurs blanches, vertes en leur centre. Son ombelle semi-sphérique et parfumée est portée par des tiges de 60 à 80 cm. Ce petit frère de l'ail 'Mount Everest' fleurit plus tard, en juin/juillet. Convient pour l'utilisation en bouquets. Plantation au printemps comme plante vivace ou en automne comme bulbe.



### Ail géant 'Globemaster'

Issu du croisement *Allium macleanii* x *christophii*, 'Globemaster' forme d'imposantes boules de fleurs violettes d'un diamètre pouvant atteindre 15 cm sur des tiges de 80 à 100 cm de haut. Floraison en mai/juin. Ses tiges robustes en font l'une des variétés préférées des fleuristes. Plantation au printemps comme plante vivace ou en automne comme bulbe.



### Ail pourpre

Ses fleurs rouge sombre font de l'ail pourpre (*Allium atropurpureum*) une plante très spéciale. Les inflorescences hémisphériques apparaissent en juin/juillet sur des tiges de 60 à 80 cm. Convient pour l'utilisation en bouquets. Disponible pour la plantation uniquement sous forme de bulbe (et non sous forme de plante).



### Ail feu d'artifice

L'énorme inflorescence de l'ail feu d'artifice (*Allium schubertii*) se compose de fleurs individuelles rose lilas, portées par un pédoncule de longueur très variable. Floraison en juin. Hauteur de 40 – 50 cm. Séché, l'ail feu d'artifice est également spectaculaire. Disponible pour la plantation uniquement sous forme de bulbe (et non sous forme de plante).

Espèces et variétés gracieuses

## Bijoux végétaux



### Ail des montagnes

L'ail des montagnes (*Allium senescens* / *lusitanicum*) forme de juillet à septembre des inflorescences roses d'environ 5 cm de diamètre. Hauteur: 40 cm. Cette espèce indigène reste attrayante tout l'été, même en tant que plante isolée en pot, et constitue une excellente mellifère ; ses feuilles ne s'étioilent pas. Disponible uniquement sous forme de plante et non sous forme de bulbe.



### Ail jaune

Les fleurs couleur soufre de l'ail jaune (*Allium flavum*), inhabituelles dans cette famille de plantes, apparaissent en juillet/août sur des tiges raides de 30 à 40 cm. L'ail jaune se plaît dans les endroits ensoleillés et secs, par exemple dans les rocailles. Plantation comme plante vivace au printemps ou comme bulbe en automne.



### Ail bleu

Les fleurs bleu vif de cet ail d'ornement (*Allium caeruleum*) originaire de Sibérie, font honneur à son nom. Les inflorescences rondes se dressent en juin/juillet sur des tiges de 40 à 60 cm et conviennent également comme fleurs coupées à mettre en bouquets. Plantation comme plante vivace au printemps ou comme bulbe en automne.



### Ail doré

Comme son nom l'indique, le délicat ail doré (*Allium moly*) développe des fleurs d'un jaune éclatant. Il fleurit en juin/juillet et convient bien à la culture en pleine terre. Ses fleurs comestibles sont portées par des tiges de 20 à 30 cm. Disponible pour la plantation uniquement sous forme de bulbe (et non sous forme de plante).





### Ail à tête ronde

L'inflorescence ovale de l'ail dit "à tête ronde" (*Allium sphaerocephalon*), d'un diamètre de 3 à 5 cm, se compose d'une multitude de fleurs de couleur pourpre, très serrées. Cette espèce indigène qui fleurit en juillet, atteint une hauteur de 70 à 80 cm et se propage par auto-ensemencement. Plantation comme plante vivace au printemps ou comme bulbe en automne.



### Ail des vignes chevelu

Avec ses pousses vert clair qui partent d'une inflorescence sphérique de couleur pourpre, l'ail des vignes (*Allium vineale* 'Hair') est très particulier. Il génère des bulbilles qui permettent à l'espèce de se propager. Floraison en juillet/août, hauteur 40 - 60 cm. Disponible pour la plantation uniquement sous forme de bulbe (et non sous forme de plante).



### Ail 'Cameleon'

La particularité de la variété d'allium 'Cameleon' est la couleur changeante de ses fleurs en forme d'étoiles, qui passent du rose pâle au blanc et se développent en mai/juin sur des tiges de 20 à 30 cm. Disponible pour la plantation uniquement sous forme de bulbe (et non sous forme de plante).

## Les alliacées en cuisine

### Le goût avant tout



#### Ciboulette

Les atouts de la ciboulette (*Allium schoenoprasum*) ne se limitent pas à la gastronomie. Ses fleurs violettes ne manquent pas d'attrait, ni pour le regard, ni pour les insectes. En la taillant par étapes, on aura en permanence à la fois des tiges fraîches pour la cuisine et des fleurs pour les abeilles. Les fleurs sont également comestibles.



#### Ciboule de Chine

Le goût de la ciboule de Chine (*Allium tuberosum*) rappelle indéniablement celui de l'ail ; ses tiges vertes plates sont toutefois plus douces et mieux tolérées par les estomacs délicats (pas de mauvaise haleine). La ciboule de Chine développe des fleurs blanches comestibles de juillet à septembre qui attirent de nombreux insectes. Contrairement à la plupart des autres espèces, la ciboule de Chine peut se satisfaire d'endroits semi-ombragés.



#### Ciboule ou oignon d'hiver

La ciboule ou oignon d'hiver ne forme pas de bulbes, mais ses feuilles tubulaires aromatiques peuvent être utilisées presque toute l'année. Elle est très appréciée dans la cuisine asiatique. Cette plante robuste forme avec le temps des peuplements denses. Ses fleurs sont également comestibles.



#### Oignon rocambole

En lieu et place de fleurs, l'oignon rocambole (*Allium proliferum*) produit de petits bulbes. Ces mini "oignons aériens" peuvent être récoltés entre juin et août et sont de préférence utilisés crus. Lorsqu'ils ne sont pas récoltés, leur poids fera plier les tiges fanées, permettant aux bulbilles d'atteindre le sol et de s'y enraciner. Emplacement ensoleillé, hauteur 50 cm.





### Ail des ours

Avant que les arbres à feuilles caduques ne bourgeonnent, le sol de la forêt est souvent déjà densément recouvert d'ail des ours (*Allium ursinum*). Le parfum de ses feuilles rappelle immanquablement l'ail utilisé habituellement en cuisine. L'ail des ours reconstitue ses réserves dans le sol dès la fin de la floraison en avril/mai. Ses fleurs sont très prisées des abeilles.



### Oignon

Les oignons de cuisine (*Allium cepa*) peuvent être semés, mais il est plus courant de planter les bulbilles. Les oignons d'hiver sont plantés en septembre/octobre et récoltés au printemps/début de l'été. Les oignons d'été sont plantés en mars/avril et récoltés à la fin de l'été/à l'automne ; ils peuvent être stockés au frais pendant l'hiver.



### Ail

Comme pour l'oignon de cuisine, les gousses d'ail (*Allium sativum*) sont plantées en automne ou au printemps et récoltées au début de l'été ou en automne, dès que les feuilles jaunissent. L'ail planté en automne est généralement plus productif.



### Poireau

Selon la variété et la période de plantation, on distingue le poireau d'été, le poireau d'automne et le poireau d'hiver (*Allium porrum*). La période de plantation des poireaux d'été et d'automne s'étend de mars à mai. Les poireaux d'hiver doivent être plantés en juillet/août et peuvent rester dehors tout l'hiver. Plus les poireaux sont plantés en profondeur, plus leurs tiges blanches et délicates sont longues.