BULLETIN D'INFORMATION
SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE SAINTE-FOY
Vendredi 11 mai 2018

Prochaines activités de la Société

Attention! Grande vente finale de plantes le mardi 15 mai

La grande vente de plantes de la Société d'horticulture de Sainte-Foy se termine ce mardi 15 mai. Vous pourrez vous procurer toutes les plantes qui restent à **50 % de réduction**. N'oubliez pas que nous avons plusieurs variétés que vous ne trouverez pas pour la plupart dans les jardineries tout en aidant la Société. Voir en **annexe la liste** des plantes à vendre et leurs prix. **La vente de plantes commence à 18 h 30**.

Le mardi 15 mai : À fleur de printemps, les vivaces à floraison printanière par Caroline Giroux, consultante et conférencière en horticulture

Les plantes à floraison printanière sont de grandes négligées au jardin. Et pourtant … Ces plantes sont les joyaux offerts par la nature après un long sommeil ! Certains possèdent une floraison tout à fait spectaculaire et tellement bienvenue après l'hiver. D'autres prolongent leurs attraits par la production de fruits décoratifs ou de graines ornementales. Plusieurs disparaissent discrètement même complètement, pour faire place aux belles de l'été. Aucun jardin n'est complet sans elles !

Le mardi 22 mai : Échange de plantes (Activité réservée aux membres)

La Société d'horticulture continue la tradition de l'échange de plantes lors la dernière activité de l'année. C'est l'occasion d'obtenir gratuitement de nouvelles plantes intéressantes tout en faisant plaisir aux autres participants à l'échange. Il est à remarquer que pour obtenir du succès lors de cet échange, il faut évidemment apporter des plantes d'intérêt. L'échange se fait dans notre salle de conférence habituelle et **il faut s'inscrire** comme pour toute activité réservée aux membres (Brigitte Blais brig48@hotmail.com). Voir page suivante pour les règles de l'échange.

Activités récentes : Pots et jardinières : des créations artistiques …… **p. 2**
Message aux membres :
- **Pré-inscription 2018-2019 avec rabais** …… **p. 4**
- **Fermeture du local de culture**
- **Conférences d'autres sociétés d'horticulture**
- **Plantes à vendre 2018**
- **Voyages de l'été 2018**
- **Conseil de saison : Un petit secret pour un potager idéal : pailler intelligemment** …… **p. 5**

Le mardi 22 mai : Échange de plantes (Activité réservée aux membres)

Fonctionnement de l'échange :

- chaque membre peut apporter un **maximum de 5 plantes pour l'échange**;
- les annuelles, les vivaces et les arbustes sont acceptés;
- toutes les plantes doivent être **en santé, bien nettoyées et enracinées;**
- toutes les plantes doivent être **identifiées** le plus précisément possible;
- chaque plante doit être **dans un pot propre et mis dans un sac de plastique**.
- un membre peut apporter plus de plantes, mais uniquement 5 plantes feront partie de l'échange. Les autres seront simplement à donner.

Activités récentes

Le mardi 8 mai : Pots et jardinières, des créations artistiques vivantes par Suzanne Gingras, horticultrice passionnée

L'horticultrice passionnée nous a démontré avec brio que cela était vraiment le cas ! Après de nombreux conseils sur les couleurs, les tendances, l'évaluation de notre ensoleillement, le budget, la composition des potées et l'entretien, Mme Gingras, aidée de sa fille Dominique, a réalisé devant nous de magnifiques potées et jardinières que nous pouvons qualifier d'œuvres d'art. Ces réalisations ont données par tirage aux personnes présentes. Nous serons heureux de retrouver Mme Gingras pour d'autres réalisations au mois de mai 2019.

Voici les potées et jardinières réalisées ainsi que les plantes qui les composent. Vous trouverez aussi en annexe la recette de la limonade pétillante au basilic (mojito).

Potée pour le soleil

- Canna vert rayé de jaune
- Basilic 'African Blue'
- Verveine Bonariensis
- Tradescantia
- Persil italien
- Helichrysum petiolare lemon licorice
- Capucines (plusieurs)

Potée pour la mi-ombre

- Juncus droit
- Hypoestes
- Fougère
- Bégonia tubéreux
- Vinca
- Dichondra
- Chou décoratif

Potée pour la mi-ombre

- Juncus frisé
- Branche de cornouiller rouge
- Caladium rouge et vert
- Coleus
- Lophospermum blanc
- Bégonias tubéreux
- Lierre

Suspension pour le soleil

- Carex bronze
- Lamier
- Lantanas (2)
- Oxalis spiralis (2)

Balconnière de fines herbes et de légumes pour le soleil

- Tomate cerise déterminé
- Bette à carde
- Basilic pourpre
- Basilic génois
- Coriandre vietnamienne
- Persil frisé
- Sauge dorée
- Santoline
- Capucines

Balconnière rafraichissante

- Menthe mojito
- Basilic génois
- Verveine citronnelle
- Capucines

Message aux membres

Pré-inscription avec rabais à la Société pour la saison 2018-2019

Comme d'habitude, les membres qui renouvelleront leur cotisation à la Société d'horticulture ou les nouvelles personnes qui veulent devenir membres pour la saison 2018-2019 auront un rabais de 5 $ jusqu' au plus tard le 22 mai 2018. Le 23 mai, ce sera trop tard! Vous pouvez profiter des dernières activités de cette année pour le faire sur place à partir du 3 avril en payant par chèque daté du 1er mai libellé à la Société d'horticulture ou en argent comptant ou aller sur le site de la ville de Québec et payer par carte de crédit.

Fermeture du local de culture et message du responsable du local

Toutes les plantes doivent être enlevées au plus tard le **23 mai** prochain.

«Comme responsable du local, de la distribution des tablettes et armoires, j'aimerais vous dire mon appréciation et vous remercier de la bonne conduite pour la saison 2017-2018. Veuillez prendre note que **vous devrez libérez les tablettes** et/ou **armoires** d'ici **le 23 mai** et **de les laisser propres**. Comme l'an passé, il y a une **pré-inscription** pour les personnes désirant renouveler ou avoir une **tablette** et/ou **armoire** pour la **saison 2018-2019**. Un tableau à cet effet est affiché au local.

Bon été à tous !» *Jean Morel*

Voyages et visite de l'été 2018

Vous trouverez en annexe les voyages et la visite de l'été 2018.

Conférences d'autres sociétés d'horticulture et autres activités

La Société d'horticulture et d'écologie de la Jacques-Cartier inaugure le jardin communautaire de Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier le dimanche 13 mai. Information Nancy Simard (418) 875-2343 shejpc@hotmail.com .

À Floralies Jouvences, démonstration de confection de boîtes à fleurs et la culture en pot par M. Larry Hodgson le 12 mai à 10 h.

La Société des amis du Jardin Van den Hende présentera le dimanche 13 mai à 10 h à Floralies Jouvence une conférence de J.-D. Brisson intitulée «Le 24 heures des sciences : à la recherche des bibittes».

Conseil de saison

Un petit secret pour un potager parfait : pailler intelligemment

Les horticulteurs et les horticultrices ont pris l'habitude de pailler leurs plates-bandes, mais pour une raison inconnue, peu vont pailler leur jardin potager. Il y a plusieurs bonnes raisons de mettre du paillis dans le jardin potager, en partie les mêmes que pour les plantes décoratives, mais pour d'autres aussi dont il sera question.

Les bonnes raisons habituelles de pailler

On met du paillis pour les raisons suivantes :

- empêcher les mauvaises herbes de s'implanter et de pousser pour éviter le sarclage;
- conserver le maximum d'humidité dans le sol pour éviter les arrosages trop fréquents;
- pour améliorer la structure du sol et fertiliser en laissant les paillis organiques se décomposer graduellement;
- etc.

Les autres bonnes raisons et façons de pailler dans un potager

Il y a plusieurs autres bonnes raisons de pailler un potager, surtout avec des produits non organiques, comme du tissu. En voici deux principales.

Augmentation de la chaleur du sol

Couvrir le sol entre les plantes du potager avec un tissu noir poreux permet au sol de se réchauffer plus rapidement et de conserver cette chaleur durant la nuit. Naturellement, le tissu doit être poreux pour permettre à l'eau de pénétrer. Un grand nombre de plantes du potager vont profiter grandement de ce supplément de chaleur pour engendrer une production plus hâtive et plus abondante. C'est le cas particulièrement pour les concombres, les melons, les tomates, les poivrons, les piments, etc., plantes qui exigent une chaleur maximale pour faire mûrir leurs fruits et continuer leur production jusque tard en automne. Un sol couvert de tissu noir permettra ce mûrissement hâtif et tardif, réchauffant le sol tant au printemps que jusque tard en octobre.

Protection contre certains insectes ravageurs

En effet, plusieurs insectes ravageurs pondent leurs œufs dans le sol pour produire la prochaine génération. Un sol recouvert de tissus empêche ces insectes de pondre leurs œufs dans le sol et prévient donc une future infestation.

Quand pailler?

Si on paille avec un paillis organique, il faut attendre que le sol se soit réchauffé avant de pailler, car ce paillis va retarder le réchauffement du sol. Toutefois, c'est le contraire pour le paillis non organique comme le tissu noir, car il aidera plutôt au réchauffement printanier du sol.

Alors, on essaie le paillage non organique au potager cette année?

Note 1 : Pour mieux voir, vous pouvez agrandir les photos illustrant le texte.
Note 2 : Pour se désabonner au Bulletin, écrire à chbelange@videotron.ca .

Rédaction : Réal Dumoulin/ Révision linguistique : Judith Brillant

Plantes à vendre 2018

Voici quelques renseignements sur les plantes cultivées au local et à vendre au profit de la Société d'horticulture de Sainte-Foy lors des prochaines conférences.

Pour vos potées et vos plates-bandes:

Choux Kale 'Black Magic' et 'Redbor' 1 $ l'unité

Les choux Kale deviennent de plus en plus populaires avec raison. Non seulement, ils sont magnifiques tant au jardin décoratif qu'au potager, mais en plus ils sont comestibles et excellents pour la santé. On peut les consommer crus en salade ou cuits comme des épinards. En fleurs coupées, ils sont superbes. Chaque plant donnera de magnifiques feuillages de la fin du printemps jusqu'en fin d'automne. Comme ils sont peu frileux, on peut les planter au jardin dès le début de mai après une acclimatation normale. Nous avons deux variétés 'Black Magic' et 'Redbor'. La chou Kale 'Black Magic' possède une riche couleur verte très foncée légèrement bleutée alors que le chou Kale 'Redbor' possède une couleur rouge foncée violacée. Les couleurs sont plus intenses par temps frais. On les plante en plein soleil dans un sol toujours frais plutôt neutre enrichi d'un peu de compost. Il n'est pas nécessaire de fertiliser les choux Kale en culture.

Coleus 'Pinto Mix' et 'Wizard' 1 $ l'unité

Le coléus aime les sols riches, mais gardés frais et bien drainés. Pour que le feuillage conserve ses couleurs éclatantes, le coleus doit bénéficier d'une bonne luminosité. En intérieur, on le placera donc près d'une fenêtre, en pleine lumière, mais dehors il fera des merveilles à la mi-ombre, protégé du soleil le plus chaud de la journée. Attention particulière à deux éléments : premièrement, il ne doit jamais manquer d'eau, car il fane facilement, et deuxièmement, il est très fragile au temps froid et souffre dès qu'il fait moins de 15° Celsius.

Les **coleus 'Pinto Mix'** couvrent toute la gamme des couleurs sauf le bleu et le noir et peuvent atteindre 1 mètre de haut dans les meilleures conditions.
Les coleus **'Wizard Mix'** comportent 12 variétés et sont d'un format plus petit, environ 30 cm, convenant davantage aux potées et jardinières, mais peuvent tout de même être utilisés en plates-bandes.

Lierres panachés, Oxalis et Tradescantias setcreaseas 2 $ l'unité

Le feuillage du **lierre** est plus beau quand la plante est placée à bonne lumière. Les formes vertes supportent difficilement un ensoleillement direct et peuvent même être placées à la mi-ombre. Toutefois, si la lumière est vraiment insuffisante, les tiges s'allongent et les feuilles s'espacent. Les panachés ont cependant besoin de plus de lumière pour conserver leurs coloris, 2 ou 3 heures d'ensoleillement direct par jour peuvent même leur être bénéfiques. Pour qu'ils conservent un bel aspect, il est préférable de rabattre les lierres de temps en temps. Ils restent ainsi plus touffus et les rameaux sont plus nombreux. Les lierres ont besoin d'une humidité importante et de fertilisation régulière.

Les **oxalis** à grandes ou petites feuilles garnissent magnifiquement les potées ou font toute simplement de superbes potées par elles-mêmes. Très faciles de culture, il suffit d'un peu de lumière et d'eau.
Les **tradescantias setcreaseas** sont des classiques du genre et portent de superbes petites fleurs en été.

Rudbeckies 'Cherry Brandy' 1 $ l'unité
Rudbeckies 'Gloriosa Daisy'1 $ l'unité et 6 pour 5 $

Les rudbeckies 'Cherry Brandy' sont indifférentes au sol où on les cultive à condition qu'il soit bien drainé. Elles tolèrent la chaleur intense et l'humidité élevée.et une certaine sécheresse. C'est une plante vivace hybride de courte durée de zone 5a qu'il est préférable de considérer comme annuelle. Enlever les fleurs fanées pour prolonger la floraison. Vous pouvez également les laisser en place en fin de floraison pour agrémenter vos jardins à l'automne avec leurs fruits qui serviront de nourriture aux oiseaux. Malgré sa durée de vie éphémère, elle persistera au jardin plusieurs années, car elle se propage abondamment par semis. Elle fleurit de juillet à septembre d'environ 50 cm.

Les rudbeckies ‘Gloriosa Daisy’ sont une variété résistante aux couleurs magnifiques toute la saison jusqu’en fin d’automne. Elles poussent jusqu’à 1 mètre et tolère la mi-ombre. Très facile de culture, elles sont parfois dites annuelles alors que dans d’autres sites elles sont dites vivaces de Zone 3. Elles font de magnifiques fleurs à couper pour usage en pots. Elles ont de larges fleurs qui varient du jaune au bronze au bourgogne. Normalement, elles devraient revenir plusieurs années dans votre jardin.

Cactus de Noël , Heliotropes, Laurentias, Primevères 2 $ l’unité

Les Laurentias (Solenopsis axillaris) forment une touffe ronde et dense de feuillage finement découpé, aux tiges ramifiées se couvrant d’innombrables petites fleurs étoilées et parfumées, aux couleurs bleu, blanc, lavande, de l’été à l’automne. Taille 20 à 30 cm en tous sens.
Les cactus de Noël sont connus de tous. Les **héliotropes** sont de magnifiques annuelles au parfum de vanille. Les primevères **Blue Zebra** sont absolument magnifiques.

Chrysanthèmes annuels 2 $

Une variété de chrysanthèmes magnifiques pour les potées et les fleurs coupées.

Grands cannas 3 $

De grands cannas en gros pots cultivés pour leur magnifique feuillage.

Pour votre potager

Épinards de Malabar 2 $ l'unité

L'épinard de Malabar est une plante grimpante à croissance rapide vivace sous les tropiques, mais cultivé comme plante annuelle ici. Il peut atteindre facilement 2 mètres de haut. Il existe la forme au feuillage entièrement vert et, celle au feuillage vert foncé avec le pétiole et les nervures pourpre. Les petites fleurs blanches légèrement teintées de rose, sont rassemblées en grappes compactes. Les petits fruits en forme de pois sont de teinte pourpres foncé.

L'épinard de Malabar aime le plein soleil, les endroits chauds et humides dans un sol riche en matières organiques et bien drainé. Il nécessite un treillis ou un tuteur. Il faut cueillir les feuilles jeunes qui peuvent être mangées crues en salade ou cuites comme les épinards normaux.

Une grande variété de laitues 1 $ l'unité et 6 pour 5 $ (4 variétés)

Annapolis **Scaramanga** **Red Salad Bowl**

Fortres **Australian Yellow**

Les laitues se cultivent au soleil ou la mi-ombre dans un sol bien drainé, riche et frais. Il faut les ressemer régulièrement, car, aux grandes chaleurs, elles montent en graine facilement et, alors, deviennent amères. On cueille les feuilles extérieures régulièrement. Pour éviter leur montée en graine, il vaut mieux les cultiver dans un endroit protégé du soleil le plus chaud de la journée en été. On acclimate les plants dehors dès le début de mai et on les mets au jardin vers la 2e semaine de mai, car les laitues au jardin supportent de légers gels lorsqu'elles sont acclimatées. Les laitues n'ont pas besoin d'un sol très riche.
La variété **Annapolis** est la plus foncée des laitues romaines. Elle ne devient jamais amère et ne monte guère en graine même en fin d'été. Extrêmement décorative, elle peut décorer nos potées fleuries et nos plates-bandes.
La variété **Scaramanga** porte un feuillage savoureux et fort décoratif d'un rouge très foncé, bosselé et épais, résistant au blanc et peu attaqué par les limaces.

La variété **Red Salad Bowl** donne des feuilles d'excellente qualité gustative, rouge clair émaillé de vert. Très productive, rustique et supportant bien la chaleur, montant en graine tardivement surtout si elle est à la mi-ombre et arrosée régulièrement. Ses feuilles de chêne ont un léger goût de noisettes.

La variété **Fortress** porte aussi des feuilles rouges très foncées et très découpées. Les plants restent petits, mais très décoratifs. Goût fin et délicat.

La laitue **Australian Yellow** est très vigoureuse à feuilles frisées jaune-vert éclatant qui donne une récolte abondante. Excellente saveur et texture croquante, elle résiste aux chaleurs.

Piments de Cayenne et d'Espelette 1 $ l'unité

Le **repiquage** s'effectue lorsque les températures sont suffisamment hautes, à partir de la fin du mois de mai. Le sol doit être profond et meuble pour le bon développement des racines et enrichi en **compost**, pour une bonne fructification. Comme pour les tomates, enterrez les plants au niveau des premières vraies feuilles pour permettre l'apparition de racines supplémentaires. Pour réchauffer le sol, il est possible de **couvrir le pied des plants** à l'aide de morceaux de briques ou de tuiles. La mise sous abris des plants, à l'aide de cloches ou de voiles de forçage, peut également être nécessaire si les journées sont trop fraîches. Contrairement aux tomates, aucun tuteurage ni aucune taille ne sont nécessaires à la culture du piment. **Binez**, arrosez quand c'est nécessaire et paillez.

Poivrons Pretty and Sweet, Cerises, Lunchbox et Banana 1 $ l'unité

Transplanter au jardin, en plein soleil, dès que le risque de gel au sol est passé et que les nuits sont chaudes (plus de 12-13^0 C) sinon les fleurs vont tomber. Il faut un sol modérément profond, fertile, bien drainé avec un niveau d'azote moyen. Espacer les plants de 30 cm sur des rangs espacés de 60 cm. Mettre des tuteurs aux variétés donc la hauteur est de 60 cm et plus. Arroser régulièrement pendant la période de floraison. Fertiliser 1 fois par mois avec un engrais riche en potassium.
Les poivrons **'Pretty and Sweet'** sont vraiment décoratifs avec des petits fruits multicolores (plutôt de taille moyenne) sur un plan compact de 45 cm. Ils sont incroyablement productifs avec un goût sucré et une excellente texture croquante. Ils sont vraiment idéals pour farcir et servir en trempette ou en entrée.

Pretty & Sweet **Cerises** **Lunchbox** **Banana**

Les poivrons **Cerises**

C'est une variété de **poivron miniature** que l'on peut aisément farcir. Les fruits ont deux ou trois lobes et font cinq cm de longueur. Leur chair est épaisse et douce. Leur couleur varie du vert au rouge à maturité complète. Les plantes font 40 cm de hauteur et peuvent produire jusqu'à 75 fruits.

Les poivrons **'Lunchbox'**

C'est une combinaison de petits poivrons rouges, jaunes ou oranges qui peuvent se manger crus tel quel ou en salade. On peut aussi les cuire et les farcir. Ils sont sucrés et délicieux.

Les poivrons **'Sweet Banana'** sont une étonnante variété de poivrons de couleur jaune vert devenant orange puis rouge à maturité, de forme recourbée de 15 à 20 cm de long à paroi mince.

Goût doux et sucré. À consommer aussi bien cru (coupé en rondelles dans une salade) que cuit. Bon rendement.

Chou chinois 'Tatsoi' 1 $ l'unité

Cette variété de chou chinois est aussi appelée moutarde 'Tatsoi'. On le consomme comme les épinards, cru en salade ou cuit. On peut s'en servir en soupe ou dans les plants sautés au wok. Il faut le planter dans une exposition ensoleillée en laissant une distance de 20 cm en tous sens ; comme tous les choux, il est résistant au froid une fois acclimaté ; on peut donc le mettre au jardin très tôt en mai. Pour l'entretien, arroser régulièrement en cas de sécheresse ou de fortes chaleurs et pailler les pieds pour préserver la fraîcheur et l'humidité du sol. Pour la cueillette, on prélève les feuilles extérieures comme pour les laitues en feuilles. Le plant sera productif jusque tard en automne, car il résiste jusqu'à - 10° Celsius.

Tomates : nombreuses variétés 2 $ l'unité

Il y aura en vente au moins une dizaine de variétés de tomates, certaines semi-déterminées et d'autres indéterminées : Italienne Roma et Muriel, Marriage, Bumble Bee, Duchess, Japanese Black Trifele, petits poires jaunes, cerise rouge Sweet Million, Cerise orange, Prince pourpre, etc. En dessous de 10° Celsius, elles cessent leur croissance et ne repartiront que plusieurs semaines plus tard. C'est pourquoi, il ne faut pas les mettre au jardin dans la région de Québec avant le 10 juin au moins, idéalement vers le 15 juin. On les plante en plein soleil dans un sol très riche, additionné de compost et d'engrais. Gourmandes, les tomates exigent une fertilisation fréquente durant la saison de croissance. Il faut leur laisser beaucoup d'espace pour croître et les tuteurer à la plantation avec des tuteurs solides. Il faut garder le sol humide en tout temps, car elles détestent la sécheresse et les tomates vont fendiller si on arrose trop après avoir subi de la sécheresse.

Les **tomates cerises oranges, jaunes et rouges** (Sweet Million, petite poires jaunes, cerises orange et Bumble Bee) sont des tomates indéterminées qui peuvent croître jusqu'à plus de 2 mètres de hauteur. Elles produisent une nuée de petites tomates très sucrées et peu acides. Il leur faut un tuteur particulièrement solide.

Sweet Million

Petites poires jaunes

Cerises orange

Bumble Bee

Les **tomates italiennes** Roma sont des tomates qu'on cultive principalement pour cuisiner. Elles sont moins juteuses et contiennent plus de chair ferme. Elles sont de grosseur moyenne ainsi que le plant, mais il faut le tuteurer.

Roma

Les **tomates** Duchess, Japanese Black Trifele et Prince Pourpre sont des tomates de taille moyenne (environ 6-7 onces). La Duchess est hâtive, rouge et résistante aux maladies. La Prince Pourpre est un peu moins hâtive, mais presque noire et venant de la Sibérie croît même dans les températures plus fraîches. La Japanese Black Trifele est en forme de poire, succulente et semi-déterminée (1 mètre).

Duchess

Japanese Black Trifele

Prince Pourpre

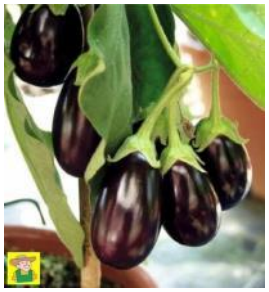
Marriage

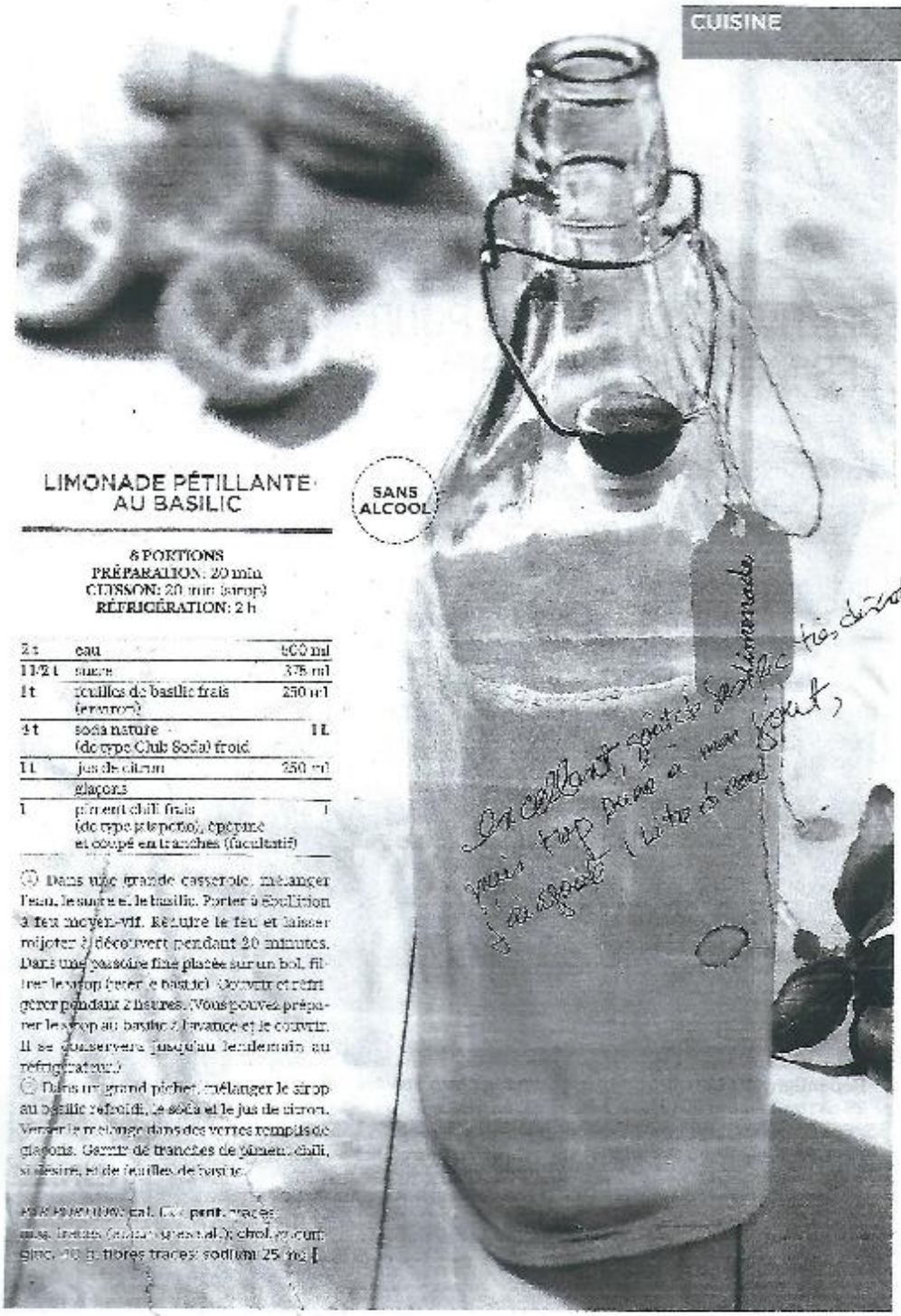
La tomate Marriage hybride Genuwine est une variété de Beef Steak et donc une très grosse tomate rouge.

Deux autres variétés de tomates sont les **Black Cherry** et **Brunâtre petit pic** sont aussi en vente.

Aubergines et Bok Choy 2 $ l'unité

C'est des variétés de petites aubergines et de petits Bok Choy rapidement prêts à manger.





LIMONADE PÉTILLANTE AU BASILIC

SANS ALCOOL

6 PORTIONS
PRÉPARATION: 20 min
CUISSON: 20 min (sirop)
RÉFRIGÉRATION: 2 h

2 t	eau	500 ml
1 1/2 t	sucre	375 ml
1 t	feuilles de basilic frais (environ)	250 ml
4 t	soda nature (de type Club Soda) froid	1 L
1 t	jus de citron	250 ml
	glaçons	
1	piment chili frais (de type jalapeño), épépiné et coupé en tranches (facultatif)	1

① Dans une grande casserole, mélanger l'eau, le sucre et le basilic. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert pendant 20 minutes. Dans une passoire fine placée sur un bol, filtrer le sirop (jeter le basilic). Couvrir et réfrigérer pendant 2 heures. (Vous pouvez préparer le sirop au basilic à l'avance et le couvrir. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

② Dans un grand pichet, mélanger le sirop au basilic refroidi, le soda et le jus de citron. Verser le mélange dans des verres remplis de glaçons. Garnir de tranches de piment chili, si désiré, et de feuilles de basilic.

POUR PORTION: cal. [illegible] prot. traces; [illegible]; chol. [illegible]; glucid. [illegible] g; fibres traces; sodium 25 mg [

Excellent, goût de basilic très discret mais trop dure à mon goût, j'ai ajouté (Litre d'eau)

VOYAGES HORTICOLES 2018

Nous sommes heureux de vous présenter nos voyages et l'activité de l'été 2018. Joignez-vous à nous les 26 mai, 16 juin et 14 juillet. Tous les départs et les retours se font de l'aréna de Sainte-Foy.

Jardin botanique de Montréal – Journées horticoles le 26 mai 2018

Détails à venir. Voyage avec la Société d'horticulture de Beauport.

Renseignements : Christine Arbour (418) 663-1207

Excursion à Québec le samedi 16 juin

Cette excursion aura lieu le long de la **Rivière Saint-Charles et dans le quartier Saint-Roch.** Ce tour d'une durée de 7 heures comprend une partie horticole le long de la rivière Saint-Charles.

Lunch sur la rue Saint-Joseph (non compris dans le prix du forfait). Durée : de 9 h à 15 h.

Coût : 25 $ pour les membres / 30 $ pour les non-membres
Pour information et réservation : Nicole Caron (581) 981-4441 ou nicky101.2008@outlook.fr

Beauce le samedi 14 juillet

7 h 45 Départ de l'aréna de Sainte-Foy, 930, avenue Roland-Beaudin

9 h 15 Arrivée et visite du Domaine à l'Héritage à Saint-Séverin (de 9 h 15 à 12 h)

12 h Diner boîte à lunch du Resto Chez Méo (traiteur) compris dans le prix (12 h à 13 h)

13 h Départ du Domaine à l'Héritage vers La Maison du Granit à Lac-Drolet

14 h 15 Visite guidée à la Maison du Granit (14 h 15 à 15 h 15)

15 h 30 Départ de la Maison du Granit pour Les Serres Bégin à Notre-Dame-Des-Pins

16 h 30 Visite des Serres (durée 45 minutes)

17 h 15 Départ des Serres pour le restaurant

1 7h 45 Arrivée au restaurant pour le souper, compris dans le prix

19 h Départ du restaurant

20 h 15 Arrivée à l'aréna de Sainte-Foy

Coût : Prix à confirmer, environ 125 $ membres / Prix à confirmer, environ 135 $ non-membres

À la découverte des champignons le samedi 22 septembre

Notre guide nous propose une journée à la découverte des champignons dans un secteur de choix à Québec. Spécimens comestibles ou non, comment les différencier? Lors d'une promenade en forêt, nous apprendrons à mieux connaître l'étonnant et incroyable règne des champignons, leur rôle fondamental dans l'écosystème, apprendrons les bases pour identifier les champignons mais aussi les cueillir en toute sécurité.

Coût : 35$ pour les membres40$ pour les non-membres

Pour information et réservation, contactez Nicole Caron au (581) 981-4441 ou par courriel : nicky101.2008@outlook.fr

****Possibilité d'ajouter une journée (dimanche 23 septembre) si le nombre d'inscriptions le justifie**