



## *Hemerocallis*

grec hemero : un jour et kallos : beauté  
«beauté d'un jour »

# L'hémérocalles

# Hémérocalles, des plantes faciles et généreuses au jardin

Vivaces résistantes et faciles à cultiver

Floraison mai à septembre

Illuminent les jardins, balcons et terrasses

Fleurs colorées

Touche d'élégance dans n'importe quel espace extérieur

S'adaptent aussi bien à la culture en pleine terre qu'en pot.

# Un peu de botanique

- 3500 variétés d'hémérocailles.
- Famille des Liliacées, comme le lys avec lequel elles sont souvent confondues
- Originaires de Chine, du Japon et plus généralement d'Asie
- Les hémérocailles sont parfois utilisées en cuisine.
- Les Japonais raffolent de leurs boutons frits ou de leurs fleurs crues en salade.

# Les plus petites (30 cm de haut)

- 'Stella de Oro'
- 'Agape Love'
- 'Jocelyne Nichole'
- 'Little Papoose'
- 'Little business'



**Hemerocalis citrina 40 et 120 cm de haut**



# Hemerocallis « Destined to see »

60 cm de haut

15 cm de diamètre



Hemerocallis Amerstone Amethyst Jewel  
50 cm de haut,  
juillet août



# Hemerocallis Exotic Treasure

70 cm de haut

Fleurs 15 cm de diamètre  
mai à septembre.



# Zoom sur l'hémérocalle comestible

L'hémérocalle comestible est une variété d'hémérocalle très parfumée.

Ses pétales charnus se dégustent (supprimez les étamines de la fleur) avec un fromage, sur une salade ou en décoration sur des entrées comme des desserts.

Fleurs simples, boutons floraux et fleurs, se consomment frits ou encore en beignet.

Racines crues croquantes



*Hemerocallis* 'Buttercup Palace'