



C'est dans l'air



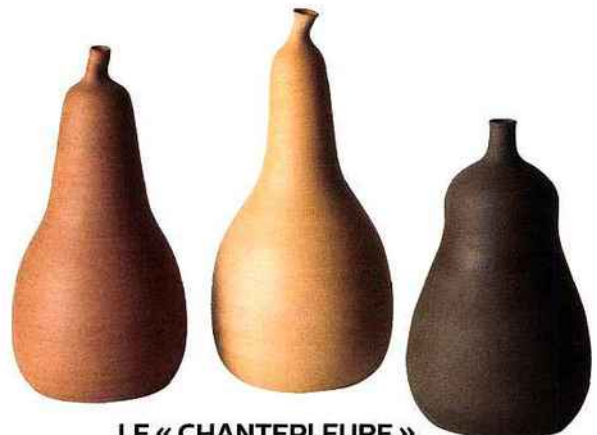
TOUT FEU, TOUT FLAMME

Idéal en soirée, ce barbecue-plancha fait aussi office de brasero. Le large anneau plat qui encercle la vasque de feu sert de surface de cuisson, sur laquelle se diffuse graduellement la chaleur depuis le centre. En acier Corten, il résiste bien aux intempéries. À partir de 1 695 € (en 85 cm de diamètre), chez Barbecue & Co.



GRANDES TABLÉES

Voici venue la saison où l'on passe à table dehors, en conviant les amis de passage. Pour cela, vive les tables à allonges ! Ce modèle Biarritz, disponible en 23 coloris, et passant de 2 à 3 mètres en quelques secondes, peut accueillir jusqu'à 14 convives. 2 090 €, Fermob.



LE «CHANTEPLEURE», VOUS CONNAISSEZ ?

Ancêtre médiéval de l'arrosoir, le chantepleure est aujourd'hui revisité par le designer Godefroy de Virieu. En terre cuite, il se remplit « en chantant » lorsqu'on l'immerge dans l'eau, en obstruant l'ouverture supérieure pour retenir l'eau. Quand on soulève le pouce, l'eau « pleure » par sa pomme d'arrosage. Pour un arrosage poétique, délicat, et raisonné ! Bacsac 65 €, chez Jardins en art.



PRÉCIEUSES ABEILLES

La pollinisation par les abeilles est indispensable à la vie végétale. Pour favoriser leur découverte, Truffaut déploie un rayon Apiculture dans plus de 20 jardineries. Bientôt une ruche dans votre jardin ?



HAUT EN COULEUR

Le grand classique du barbecue à gaz est cette année disponible en 5 nouvelles couleurs. Q 1200, 329 €, Weber.

FLEURS EN ABONDANCE

À base de laine de mouton, cet engrais favorise la croissance et l'abondance des fleurs des plantes de terre de bruyère type hortensias, rhododendrons ou azalées. Longue durée, il libère ses éléments nutritifs pendant 5 mois. 6,35 € (étui de 800 g), Algoflash.

