

L'ail triquette



L'**Allium triquetrum** est un petit ail d'ornement, qui porte des fleurs en **clochettes blanches aux nervures vertes**. Sa tige a la particularité d'être triangulaire d'où son nom d'Ail à trois angles ou à tige triquètre.

C'est une plante bulbeuse, tapissante, **haute de 20 à 40 cm**, à tige glabre, triangulaire, épaisse. Elle porte des feuilles caduques, linéaires, plates, larges de 5 à 10 mm, **vert moyen**. Utilisée pour l'ornement, elle s'est naturalisée en Grande-Bretagne, en Bretagne et en Normandie, principalement sur le

littoral. Elle pousse souvent sur les talus, en groupes assez denses.

De mars à mai, des inflorescences poussent aux extrémités des tiges en ombrelles lâches, retombantes de 3 à 5 clochettes blanches à cœur et nervure centrale des pétales verts. Coupée, elle dégage une **forte odeur d'ail**.



L'ail triquètre (ou triquette) pousse et prolifère dans les jardins, sur les talus, un peu partout. C'est une espèce invasive, ne vous privez pas ! Sa saveur est plus douce et fruitée que celle de l'ail des ours.

L'ail des ours

L'ail des ours, aux feuilles comme des lancettes, pousse en sous-bois. N'en cueillez pas trop pour le préserver. Sa saveur est puissante.



Les deux sont comestibles et offrent leur goût délicieusement aillé...