

Romarin

ROSMARINUS

Le romarin est un arbrisseau aux tiges ligneuses de 50 cm à 1.50 m de haut. La tige se divise en nombreux rameaux opposés et tortueux. Ses feuilles sont persistantes sans pétiole, coriaces, beaucoup plus longues que larges, aux bords légèrement enroulés, vert sombre luisant sur le dessus, blanchâtres en dessous. Les fleurs, bleu violacé, visibles de janvier à mai, sont groupées à l'extrémité des rameaux, à la base des feuilles. Le romarin éloigne certains insectes et au potager il s'associe parfaitement avec brocoli, carotte, chou, haricot, navet, persil, sauge.

SES HISTOIRES

Le romarin fait l'objet de très nombreuses mentions historiques et légendaires. Les anciens lui vouaient une grande vénération. On s'en servait généreusement dans toutes les fêtes, qu'il s'agisse de cérémonies nuptiales, funéraires ou de célébrations profanes. Les Égyptiens plaçaient des rameaux de romarin dans la tombe des pharaons afin de fortifier leur âme. On mettait aussi des brins de romarin sous les oreillers pour chasser les mauvais esprits et les cauchemars. Jadis, en Sicile, on en confectionnait des poupées à l'image des personnes malades pour hâter leur guérison. Selon une légende, le romarin était à l'origine une plante à fleurs blanches. Avant de donner naissance à l'enfant Jésus, Marie aurait déposé sa cape de couleur bleue sur un romarin planté devant l'étable. La cape aurait déteint sur l'arbrisseau et c'est ainsi que, depuis, le romarin fleurit bleu.

SES UTILISATIONS

Bien connu pour son usage culinaire en aromate pour parfumer grillades, ragoûts, civets, soupes et autres sauces, le romarin a aussi de multiples vertus médicinales. Les sommités fleuries sont utilisées sous forme de tisane, d'huile essentielle et de baume. Le romarin est reconnu pour ses effets bénéfiques sur les troubles gastriques, les troubles rhumatismaux, la circulation sanguine, l'amélioration des fonctions du foie et comme antiseptique léger.



ROSMARINUS

Romarin

JEAN-MAURICE PELLY
Musée Naturel