



HERBORISTERIE ARIÈS

Verveine odorante du Périgord

d'après Patrice et Isabelle Draï - Altaïr



«La fraîcheur d'une cascade dans un continuel bruissement d'eau, aérée par la lumière qui la pénètre».

Cette caractéristique eau-lumière se retrouve dans le parfum de fraîcheur citronnée qui imprègne toute la plante.

Originaire d'Amérique du Sud, la Verveine ne forme pas en principe de graines sous nos climats. Toutes celles que l'on cultive en France sont issues de boutures, du même pied-mère, ou de boutures de boutures.

Ces sélections riches en citrals ont un goût citronné, plus ou moins «terrestre» ou «élevé», en fonction des conditions de terrain, de culture, et donc du jardinier!

Au bout d'une dizaine de jours, les boutures sont repiquées en plaques alvéolées, jusqu'au mois de mai où elles seront repiquées en pleine terre.

Une fois repiquée en pleine terre, la pousse de la Verveine est rapide.

La plante est très structurée: une tige vigoureuse, pouvant atteindre 1m50, des feuilles étagées par 3 ou 4. Rattachées à la tige, de forme allongée, elles sont finement ciselées. Leur toucher est râpeux voire irritant.

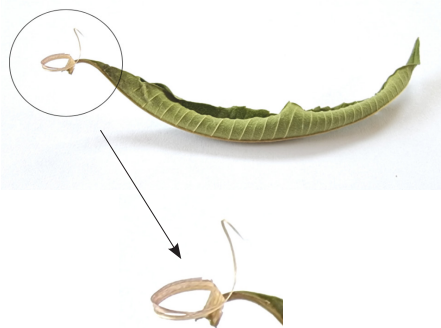
La réussite de la première taille est importante pour former le pied de Verveine, qui doit accueillir la lumière. Chaque pied est taillé à l'image d'un bouquet, s'évasant vers l'extérieur.

Le séchage est rapide, mais demande un contrôle constant de l'hygrométrie. Dans les conditions optimales, une récolte de feuilles de Verveine met 30h. à sécher, perdant plus de 5 fois son poids frais. De 3.5 kg il ne restera plus que 400 g. de feuilles sèches!

D'ordinaire, ce sont les branches entières qui sont amenées au séchoir et c'est seulement à la fin de la dessiccation, que d'un geste sûr et précis, les feuilles sont séparées de la tige.

Mais pour notre Herboristerie, l'effeuillage se fait à l'état frais, juste après la coupe au séca-teur. Cette méthode bien plus lente, évite que les sèves de la feuille ne retournent dans la tige durant le séchage, tout en permettant de conserver intacte la riche palette des arômes.

Cette façon de faire ménageante, se reconnaît aisément par la torsade que prend la feuille et surtout le petit «tortillon» à la base du pétiole, au niveau de l'attache de la tige.



Conditionnements :

- sachet de 20g
- en vrac sur demande