

Plantes aromatiques vivaces utilisées en cuisine

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Remarques et variétés
Cerfeuil musqué ou myrrhe odorante <i>Myrrhis odorata</i> <i>Apiacées</i>				P	P	P	P		ST	ST	ST		Vivace, résiste à -18°C. Parfum plus fort et plus anisé que le cerfeuil des jardins, se rapprochant presque du fenouil ou du céleri. Ne pas confondre avec la ciguë à l'odeur fétide. Récolte la deuxième année, du printemps aux gelées. Expo : ombre à mi-ombre. Sol sec et drainé. Racine pivot.
Cive de St Jacques <i>Allium X cornutum</i> <i>Alliacées</i>				P	P	P	P	P	P	P			Récolter les feuilles en les coupant à la base. Ancien "légume" aromatique vivace et rustique, ne monte pas en graines. Les feuilles sont très riches en vitamine C. On peut aussi consommer les bulbes
Estragon <i>Artemisia dracunculus</i> <i>Astéracées</i>			(SA)		ST	ST							Craint l'humidité. Multiplication par bouturage conseillé. Très bien en pot. Rabattez avant l'hiver au niveau du sol, seule la souche est vivace.
Fenouil commun, ou officinal, des jardins <i>Foeniculum vulgare</i> <i>Apiacées</i>			SA	SA		ST	ST						Sol bien drainé en plein soleil. Saveur et un parfum anisés.
Laurier-sauce Laurier noble Laurier d'Apollon <i>Laurus nobilis</i> <i>Lauracées</i>					DIV	DIV			SP	SP			Plantation après les gelées. La multiplication la plus facile se fait par division des rejets. Supporte très bien la taille, même sévère. Var : Cripsa, Ondulata, Angustifolia, Latifolia
Livèche ou Ache des montagnes <i>Levisticum officinale</i> <i>Apiacées</i>				ST	ST	ST	ST			SP	SP		Cultivée pour ses feuilles et ses graines utilisées comme condiments. Racines également. Riche en vitamine C. A consommer avec modération.
Origan des jardins ou Marjolaine des jardins <i>Origanum majorana</i> <i>Lamiaceae</i>					SP	SP					SP	SP	Souvent confondu avec l'origan commun (<i>origanum vulgare</i>), il est plus petit et parfumé. L'origan est très apprécié dans les sauces tomates (pizzas). DG 5 ans.
Pimprenelle <i>Sanguisorba minor</i> <i>Rosacées</i>					DIV	DIV					DIV	DIV	Sol drainé l'hiver. Multiplication par division. Récolte toute l'année deux mois après installation. Jeunes feuilles au goût de concombre caractéristique. Attire papillons et abeilles.
Romarin <i>Rosmarinus officinalis</i> <i>Lamiacées</i>													Se multiplie facilement en automne et en été par marcottage et bouturage. Rustique en sol bien drainé. Il existe plus de 150 variétés de romarin. Certains atteignent 2m de haut. Prendre une variété rustique.
Safran <i>Crocus sativus</i> <i>Iridacées</i>							DIV*	DIV*					Épice issue des 3 stigmates que l'on a fait séchés. Plantation à une prof. de 10cm maxi, à 10cm en tous sens. Sol drainé et riche. Fleur fragile ne vivant que 2 jours : récolter tous les jours. *Diviser tous les 4/5 ans et le changer de place : culture épuisante.
Sarriette vivace ou sarriette des montagnes <i>Satureja montana</i> <i>Lamiacées</i>				SA					DIV	DIV			Plein soleil, sol sec, drainé. Semis possible sous-abri avec de la chaleur. Plus forte en goût que la sarriette des jardins, mais rustique. Diviser en août septembre pour multiplier et régénérer (maintenir le goût). Variante couvre-sol : <i>Satureja spicigera</i> .
Thym commun anglais dit « Thym d'hiver » <i>Thymus vulgaris</i> <i>Lamiacées</i>					SP	SP							Plus résistant au froid, feuille plus grande, graines plus grosses que le thym français mais plus amer et moins parfumé. Le thym déteste l'humidité. Aime les sols drainés et ensoleillés.
Thym commun français dit « Thym d'été » <i>Thymus vulgaris</i> <i>Lamiacées</i>					SP	SP							Feuilles petites, grisâtres, dont le goût est très aromatique. Mais sensible au froid. Dit « Thym d'été ». Idéalement, sols calcaires. Division conseillée en été pour régénérer et maintenir le goût. Ou Bouture en substrat drainant.
Thym serpolet <i>Thymus serpyllum</i> <i>Lamiacées</i>					SP	SP							Rampant tapissant, couvre-sol. Moins fort que le thym commun. Supporte mieux les sols humides. Plus difficile : semis de surface en lumière (en pot).

Légende

SA Semer sous abri

SP Semis en pépinière

M Marcoter

RE Récolter

ST Semer en pleine terre

Bo Bouturer

P Planter/Repiquer

DIV Diviser