

Cercle de botanique : dans l'herbier du lycée Pothier, les plantes médicinales, chapitre IV, le romarin

Vous connaissez le romarin frais ou séché comme condiment de la cuisine méditerranéenne. C'est aussi une plante mellifère dont les abeilles des ruches du lycée Pothier raffolent. C'est également une plante polyvalente, utilisée depuis le Moyen-Âge, en parfumerie et en phytothérapie.

Le romarin (Ordre *Lamiales*, famille *Lamiaceae* *, genre *Salvia*)

En italien on l'appelle *rosmarino*, en espagnol *romero*, en catalan *romer*, en provençal *roumarin*, en anglais *rosemary*, en allemand *rosmarin*. Ce nom viendrait du grec « *rhops myrinos* » (buisson aromatique) ou du latin « *ros marinus* » (rosée de mer).

Originaire du bassin méditerranéen, il pousse principalement dans les garrigues, les maquis et les rocailles, des terrains arides et ensoleillés, mais en période de sécheresse ses feuilles jaunissent et se racornissent. Une gelée hivernale peut lui être fatale.

Le romarin est un arbuste qui peut atteindre jusqu'à deux mètres de hauteur lorsqu'il est cultivé. Ses feuilles sont persistantes, coriaces, longues, d'un vert sombre sur le dessus, blanchâtres en dessous, avec un léger duvet. Leur odeur est comparée à celle du camphre ou à l'encens.

La floraison commence dès le mois de février et se poursuit jusqu'en mai, certaines variétés pouvant fleurir une deuxième fois en début d'automne. La couleur des fleurs, qui se présentent en grappes, va du bleu pâle au violet. Leur calice est velu à dents bordées de blanc et elles portent deux étamines. La lèvre inférieure de la corolle est profondément divisée.

Comme pour la plupart des *Lamiacées*, le fruit est un *tétrakène* ** de couleur brune.

Au printemps ou à l'automne les jardiniers peuvent procéder par *bouturage* ou *marcottage* *** à sa multiplication.

Dans les jardins à la française, depuis que les buis sont décimés par la pyrale de buis, un lépidoptère originaire d'Extrême-Orient introduit accidentellement dans les années 2000, le romarin est une plante qui se prête bien à la formation de jolies topiaires parfumées.



Medical botany, 1836



Rosmarinus officinalis, Köhler,

Parfumerie

On retrouve le romarin dans la composition de la fameuse *eau de Cologne* **** créée au début du dix-huitième siècle dans cette ville d'Allemagne.

Phytothérapie

Aujourd'hui on utilise le romarin comme stimulant digestif actif sur le foie et la vésicule biliaire et comme calmant pour les douleurs abdominales. Il est efficace dans sa forme la plus simple, l'infusion.

Ses polyphénols sont impliqués dans l'activité antioxydante qui contribue à prévenir le cancer et le vieillissement. Il a en outre un effet anti-infectieux contre les bronchites et les cystites. On sait aussi qu'il stimule la corticosurrénale et le cœur.

Par voie externe, le romarin est utilisé pour cicatriser les plaies et améliorer la circulation. Attention, l'huile essentielle de romarin peut avoir des effets dangereux pour la santé.

On lit dans le blog de la Bibliothèque nationale de France : ***L'utilisation du romarin est attestée dès l'Antiquité, associée aux rites funéraires en Égypte. Les Romains le portaient en couronne lors des mariages car il était symbole de longue vie et de paix. ********

Et à propos de la cuisine

Le romarin fait partie des herbes de Provence (avec le thym, la sarriette, l'origan et le laurier) et entre comme aromate par infusion dans les soupes, sauces ou ragoûts, ou encore parfume les grillades.

<https://gallica.bnf.fr/blog/18102021/le-romarin?mode=desktop>

Les auteurs provençaux, la description du paysage parfumé

« Les mamelons d'alentour étaient couverts de thym, de romarin, d'asphodèle, de buis, et de lavande. Quelques coins de vigne, qui produisaient, du reste, un cru en renom : le vin de Frigolet ; quelques lopins d'oliviers plantés dans les bas-fonds ; quelques allées d'amandiers, tordus, noirauds et rabougris, dans la pierraille ; puis, aux fentes des rochers, quelques figuiers sauvages. C'était là, clairsemée, toute la végétation de ce massif de collines. Le reste n'était que friche et roche concassée, mais qui sentait si bon ! »

Frédéric Mistral (Maillane, 1830 – Maillane, 1914), *Mémoires et récits*, 1906 – chapitre V

« Ce ravin était, comme l'autre, hérissé de broussailles, mais le cade et le romarin y dominaient. Ces plantes paraissaient beaucoup plus vieilles que celles que j'avais vues jusqu'ici ; je pus admirer un cade si large et si haut qu'il avait l'air d'une petite chapelle gothique, et des romarins bien plus grands que moi. »

Marcel Pagnol (Aubagne, 1905 – Paris, 1974), *La Gloire de mon Père*, chapitre XXVII

Et pour conclure, voici un proverbe : *Des fleurs de romarin et des filles à marier, il y en a toute l'année.*



Les santons de Fouque : le chasseur et les arbres de la Provence
(Atelier d'art à Aix en Provence)

NOTES

* Les *Lamiacées* sont une grande famille de plantes *dicotylédones*, c'est-à-dire que la plantule issue de la germination d'une graine possède deux feuilles appelées *cotylédons*, présentes avant même de sortir de terre.

** Un *akène* (ou achène) est un fruit sec, *indéhiscent*, à graine unique. L'indéhiscence est l'incapacité de s'ouvrir spontanément à maturité. Pour libérer la graine de son enveloppe, il faut que l'akène se décompose ou soit digéré par un animal.

*** *Le bouturage* consiste à prélever un organe sur une plante et de mettre ce prélèvement dans des conditions telles que cette bouture va développer des racines et devenir une plante viable. *Le marcottage* consiste à prélever une partie aérienne d'une « plante mère » et à en enterrer une partie, afin que celle-ci produise de nouvelles racines.

**** *L'eau de Cologne* créée en 1708 par l'Italien Farina se compose de mélisse sèche, ou de marjolaine, de thym, de romarin, d'hysope, d'absinthe, de lavande, de racines d'angélique, de

cardamome, de baies de genièvre, de semences d'anis, de carvi, de fenouil, de cannelle, de muscades, de girofles, d'écorces de citrons, d'huile volatile de bergamote et d'eau-de-vie.

***** En réalité il est difficile d'avoir confirmation de l'existence de couronnes de romarin chez les Romains.

Dans un article de 1993 de la revue *Persée*, **-Les couronnes militaires végétales à Rome. Vestiges indo-européens et croyances archaïques** - on lit que d'après la tradition, il existait quatre couronnes végétales honorifiques militaires à Rome. Leur origine était très ancienne. On distinguait plusieurs sortes de triomphes, avec la couronne de chêne, celle de laurier en relation avec Jupiter, celle de **gramen** consacrée à Mars, et celle de myrte, à rattacher à Vénus et Quirinus.

