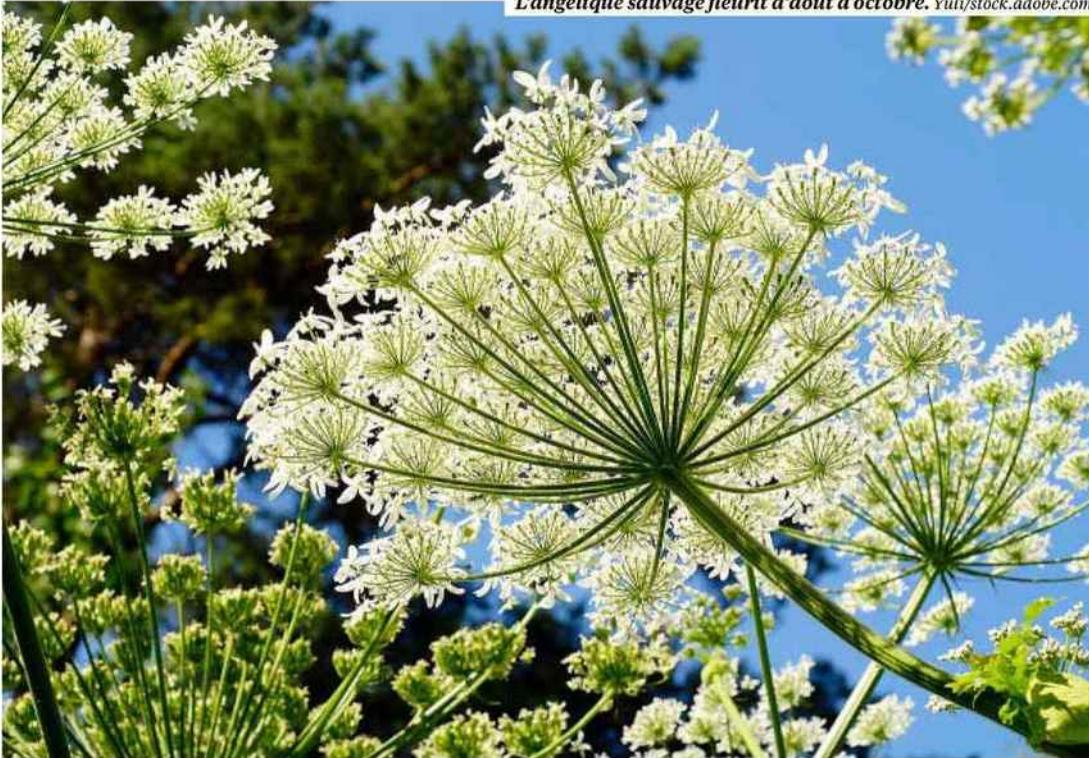




## jardiner

L'angélique sauvage fleurit d'août à octobre. Yuli/stock.adobe.com



# Quelques aromatiques trop souvent oubliées

Le persil ou la ciboulette, bien connus de nos papilles, ont aussi une foulditude de cousins qui gagneraient à être plus souvent mis à l'honneur en cuisine.

**L**es bonnes herbes font partie intégrante du potager, pour leurs saveurs et leurs parfums qui accompagnent chaque jour nos petits plats. Mais on les aime aussi parce qu'elles éloignent les insectes nuisibles tout en attirant les pollinisateurs. Sans oublier leur joliesse et leur élégance. Sortir des sentiers battus réserve de belles surprises gustatives et esthétiques.

Commençons par trois grandes vivaces qui mesurent parfois plus d'un mètre en tous sens. L'ache des montagnes, appelée aussi livèche ou céleri perpétuel, arbore de grandes feuilles découpées, vert sombre, au

goût caractéristique de céleri. Le cerfeuil musqué répond au nom latin de *Myrrhis odorata*. C'est une plante élégante, affichant un feuillage mat, vert clair, découpé comme celui d'une fougère, à la saveur délicate, légèrement anisée.

Le fenouil sauvage – *Foeniculum vulgare* – qui pousse le long des littoraux est, lui, adopté depuis longtemps dans les jardins, dans sa forme verte ou pourpre. Le feuillage plumeux et les ombelles jaunes animent et allègent les massifs. C'est une excellente plante aromatique, à la saveur fortement anisée.

Parmi les plantes de soleil, celles qui poussent dans les garrigues, il y a bien sûr le thym et le romarin, mais aussi la sarriette, la lavande et l'hysope. Leur feuillage persistant est très apprécié en hiver.

L'aneth, proche du fenouil, mais avec une saveur moins anisée, plus épicée, parfume merveilleusement bien les plats à base de poissons.

Voici la coriandre, appelée parfois persil arabe ou persil chinois. Star de la cuisine du Moyen-Orient, on l'apprécie autant pour son feuillage que pour ses graines.

Vivace, mais cultivé en annuel car frileux, le Rau Ram – *Polygonum odoratum* – épice tous les plats vietnamiens.

Enfin l'angélique, grande et majestueuse, peut dépasser 3 m de haut. Si elle fait beaucoup d'effet dans les massifs, avec ses ombelles blanches ombrées de vert, elle est surtout connue pour ses tiges confites, qui décorent et parfument cakes et gâteaux.

**Noémie Vialard**

À lire, pour découvrir des aromatiques sauvages : *Le Chemin des herbes*. Thierry Thévenin, Cédric Perraudon, Jacky Jousson. Ulmer, 30 €.

