



126

nom vernaculaire	français	Romarin
	créole	Womaren
	anglais	rosemary
	espagnol	romero
	allemand	Rosmarin



photo LMHTAG

origine	Bassin méditerranéen. Cette plante originaire de la Méditerranée ne doit pas être confondue avec le romarin bord de mer « <i>Strumphia maritima</i> Jacq. », famille du café, et réservé à un usage médicinal.
habitat	Cet arbrisseau pousse à l'état sauvage sur le pourtour méditerranéen, en particulier dans les garrigues, les maquis et les terrains arides et rocailleux. Une variété améliorée se cultive dans les jardins. Il n'apprécie pas une sécheresse trop importante.
type	Arbrisseau aromatique de la famille des < Lamiacées >, aux rameaux durs. Les feuilles persistantes, petites (2 cm) et très étroites sont allongées et pointues. Elles sont vertes et luisantes sur le dessus et blanches dessous. Le romarin peut atteindre jusqu'à 1,50 m de hauteur.

Le nom scientifique du romarin est « *Rosmarinus officinalis* ».
Le nom « romarin » viendrait du latin < *ros marinus* > (rosée de mer), ou bien du grec < rhaps myrinos > (buisson aromatique).
On l'appelle également « herbe-aux-couronnes », et en provençal « encensier ».
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.
Certains voient dans cette légende une autre origine possible au nom < romarin > à savoir < Rose de Marie > (d'où le nom < rosemary > en anglais).

utilisations

Le romarin est utilisé en cuisine pour aromatiser les grillades de poissons et de viandes, les viandes et volailles rôties, les ragoûts, les civets, les soupes, les pommes de terre sautées, les tomates cuites.
Il est également possible de parfumer de la viande ou du poisson à fumer en déposant quelques branches dans le fumoir.
On peut aussi se servir de branches pour embrocher des légumes avant leur cuisson.
Le romarin est parfois utilisé en infusion pour parfumer des desserts comme les compotes, les tartes (abricots, figes, pêches) les flans, les crèmes, les crèmes glacées, ou des confitures. Il s'associe aussi à la cannelle, au chocolat noir et aux ganaches.
Fraîche ou séchée, cette herbe condimentaire se retrouve souvent dans la cuisine méditerranéenne et est un des composants des < herbes de Provence > (avec la sarriette, la marjolaine, l'origan et le thym séchés). Il parfume aussi l'huile d'olive, par macération d'une branche de romarin dans l'huile. Tout comme il peut entrer dans la pâte à pain, à fougasse, à pizza.
Dans la tradition gastronomique provençale, il entre dans la préparation de sablés aux agrumes.
C'est une plante mellifère : le miel de romarin ou « miel de Narbonne » a une grande réputation.
L'herbe aux couronnes a été vénérée dans plusieurs civilisations : symbole des fêtes nuptiales ou funéraires, elle était utilisée pour réaliser des couronnes. Ce type de couronnes a aussi orné les têtes des étudiants en Grèce, car le romarin était reconnu pour avoir une action stimulante sur les fonctions mentales.

fleur La floraison, en Europe s'étale de février, parfois en janvier, à avril - mai. Certaines variétés peuvent fleurir une deuxième fois en début d'automne. Les fleurs, en grappes et semblables à des épis, sont de couleur bleu-azur à violet.



photo LMHTAG



photo wikipedia

romarin bord de mer
« *Strumphia maritima* »