

JARDINAGE

Les plantes qui sentent bon le citron

Joséphine Gretillat

Effluves intenses de citron ou soupçon citronné, le choix de plantes est vaste. On les trouve parmi les aromatiques, les ornementales, les couvre-sols ou les géants des parcs.

Beaucoup de plantes sentent bon le citron. Certaines font partie de nos aromatiques préférées comme la verveine citronnelle ou le thym citron, d'autres sont moins connues et d'autres encore sont un peu plus exotiques. Petite revue non exhaustive de quelques plantes citronnées.

■ **Verveine citronnelle (*Lippia citriodora*)**

Certainement l'odeur de citron la plus appréciée de tous, à la fois intense et fruitée. Ses feuilles fraîches ou séchées sont utilisées pour faire des thés ou des boissons rafraîchissantes. Elles aromatisent bien les desserts à base de fruits, les glaces, les vinaigres, etc.

Arbuste de 3 m sous climat chaud, elle est cultivée en annuelle chez nous ou en pot car elle ne supporte que de légères gelées. Elle aime les situations chaudes et des arrosages réguliers en été. Pour multiplier, prélever des boutures herbacées sur les jeunes pousses en début d'été.

■ **Citronnelle (*Cymbopogon citratus*)**

Cette graminée aromatique est largement utilisée en cuisine asiatique pour parfumer toutes sortes de mets. Ses feuilles et tiges dégagent une odeur délicate de citron, non dominante. La citronnelle forme une touffe de longues feuilles engainantes et persistantes dont les bords sont très coupants. C'est la base charnue jaunâtre qui est utilisée fraîche, finement ciselée.

Non rustique sous nos climats, elle peut être cultivée en pot et rentrée pour hivernage. Elle a besoin de chaud, du plein soleil et d'arrosages réguliers pour maintenir sa terre humide.

■ **Sarriette citron (*Satureja montana citriodora*, *S. biflora*)**

S. biflora, originaire d'Afrique, n'est pas rustique et doit être hivernée à l'intérieur. *S. montana citriodora* vient de Slovénie et son odeur se rapproche beaucoup du thym citron. C'est une vivace semi-persistante qui préfère le soleil et les terres bien drainées. En cuisine, la sarriette est associée traditionnellement avec le haricot pour en améliorer la digestibilité mais elle par-



Le dracopis s'utilise dans un massif, en pot et au potager.

fume toutes sortes de plats. Qualité supplémentaire, la sarriette est antimite.

■ **Géranium odorant (*Pelargonium crispum*)**

Les feuilles froissées dégagent une agréable odeur de citron. Finement hachées, elles sont utilisées pour aromatiser divers mets et boissons (sirop, vinaigre, fruits, glaces, infusion, etc.). Une huile essentielle en est extraite pour la parfumerie et la fabrication de savons. Le géranium odorant étant gélif, il est cultivé en pot pour l'hivernage. Multiplication par bouturage. Il est conseillé de déposer un pot de *pelargonium* sur le rebord d'une fenêtre pour empêcher les moustiques d'entrer.

■ **Aurone (*Artemisia abrotanum*)**

Arbrisseau de 1 m, à pousses grises très aromatiques dont l'odeur rappelle à la fois l'absinthe et le citron. Il était autrefois très réputé pour ses usages médicaux et alimentaires. L'aurone produit une huile essentielle utilisée en parfumerie. La plante est répulsive; bien qu'au Moyen-Âge elle était supposée chasser les sorcières, elle serait plutôt active contre les insectes nuisibles au jardin, les fourmis et les moustiques. Nommé aussi «garde-robe» car, autrefois, on mettait des rameaux d'aurone dans les armoires pour parfumer le linge et comme antimite. Il aime les situations ensoleillées, les terres légères et bien drainées. Il résiste bien à la sécheresse, est rustique mais fleurit rarement sous nos climats. Il peut être rabattu assez sévèrement pour garder une forme compacte. Multiplication par bouturage de tiges.

■ **Dracopis de Moldavie (*Dracocephalum moldavia*)**

Jolie petite plante annuelle ornementale et aromatique de 30-50 cm. Elle fleurit de juin à octobre et les abeilles l'adorent. On l'appelle aussi mélisse de Moldavie ou thé des jardins. Les feuilles et les fleurs dégagent une agréable odeur citronnée. Les feuilles sont utilisées pour aromatiser divers mets et boissons (poisson, viande, salade, infusion, liqueur, etc.). Des cultures récentes ont été mises en place pour la production d'huile essentielle utilisée en parfumerie. Sa culture est très facile. Elle apprécie les situations ensoleillées, les sols drainés, fertiles et assez humides. Multiplication par semis en place. La plante se ressème facilement.

■ **Fraxinelle (*Dictamnus albus*)**

Belle plante vivace et aromatique de 40 à 80 cm. Durant les chaudes soirées d'été, la plante dégage une huile volatile inflammable et très parfumée, à l'odeur citronnée. Si une flamme est approchée de la plante, ou lors de grande chaleur, celle-ci prend feu instantanément tout en produisant une vive lumière d'où le surnom de buisson ardent. Ses feuilles dégagent, quand on les frotte gentiment, une odeur de zeste de citron. La fraxinelle aime le soleil et les terres bien drainées. Elle résiste bien à la sécheresse mais n'aime pas être déplacée. Multiplication par semis.

■ **Myrthe citron (*Backhousia citriodora*)**

Originaire d'Australie, cet arbre persistant ne dépasse pas 5 m en culture. Les feuilles écrasées dégagent une forte odeur de citron, réputées plus intenses encore que le citron. La plante est cultivée depuis les années 90 en Australie pour ses feuilles et son huile. Elle s'utilise pour ses propriétés médicinales (antimicrobes), culinaires (tartes,

poissons, desserts, glaces, vinaigres, infusions, etc.) et cosmétiques (savon, shampooings,...). Plante ornementale de climat chaud, elle peut être cultivée sous climat plus tempéré avec protection contre le gel, particulièrement chez les jeunes sujets. Les fleurs blanc-crème en grappes fleurissent à profusion de l'été à l'automne et exhalent aussi le citron.

■ **Rince-bouteille (*Callistemon citrinus*)**

Arbuste originaire d'Australie très décoratif par son feuillage ornemental persistant et sa floraison originale. Les fleurs rouges, en forme de rince-bouteilles sont délicatement parfumées avec des effluves citronnés. Elles attirent les abeilles et les insectes pollinisateurs. Sa culture est facile mais n'étant pas rustique, il doit se cultiver en pot et être rentré l'hiver.

■ **Magnolia grandiflora**

Le magnolia à grandes fleurs est un arbre persistant de 20 m de haut du Sud des Etats-Unis. Ses grosses fleurs blanches ou crème de 25 cm de diamètre sont très odorantes, au parfum de citron. Sa longévité est de deux cents ans et sa rusticité de -15°C.

■ **Autres plantes**

Citons encore la mélisse citronnelle (*Melissa officinalis*), le thym citron (*thymus citriodorus*), le basilic citron (*Ocimum americanum* et *O. citriodorum*), l'herbe à chat citronné (*Nepeta cataria* ssp. *citriodora*) et l'eucalyptus citronné (*Corymbia citriodora*).

Curieusement, il y aussi des conifères dont les aiguilles dégagent une odeur citronnée quand on les froisse. Il s'agit du grand sapin (*Abies grandis*), du sapin Douglas (*Pseudotsuga menziesii*) et du cyprès à gros fruits (*Cupressus macrocarpa*).



Le callistemon, petit arbuste à la floraison abondante et originale.



Le géranium odorant est cultivé pour un emploi culinaire et ornemental.



Appelée aussi plante aux éclairs, la fraxinelle a des pouvoirs étonnants!



Les tiges séchées de l'aurone étaient autrefois brûlées dans la cheminée comme encens.



Magnolia gr. est à réserver pour les parcs ou les grands jardins abrités.

J. GRETILLAT

PETER A. MANSFELD

KENPEI

TECHNOB105