

JARDINAGE

Le monde est vaste chez les basilics!

Joséphine Gretillat

A feuilles vertes ou pourpres, larges ou minuscules, au parfum de clou de girofle ou de cannelle, le basilic ne cesse de nous étonner et de nous émerveiller.

Bien qu'il soit originaire de l'Inde, c'est l'Italie le meilleur ambassadeur du basilic avec ses pestos et ses salades caprese. Chaque année, de nouvelles variétés apparaissent et le basilic est bien devenu l'aromatique reine de l'été.

Le basilic s'est bien adapté dans les régions méditerranéennes mais il peut pousser dans les régions plus froides. Sous nos climats, le basilic est

une plante annuelle, de la famille des labiacées comme la sauge ou le thym. Comme ce dernier, le basilic présente une grande diversité des saveurs.

■ Culture

Plante frileuse, le basilic a besoin de chaleur. Semis en intérieur en mars, les graines ne sont pas ou à peine recouvertes. Semer quelques graines par motte. Plantation à partir de mi-mai mais rien ne sert de se presser et attendre début juin est plutôt favorable. Il faut impérativement planter le basilic quand la terre est chaude, en situation abritée, ensoleillée mais si possible pas en plein soleil car il aime les sols frais. Utiliser un voile en début de culture permet une meilleure reprise.

Les pincer souvent pour éviter la floraison. Si l'on veut

produire ses propres semences, ne pas les pincer, car la formation des graines est alors retardée et la maturation ne pourra se faire avant le retour du froid. Si on tient aux caractéristiques de la variété, il ne faut multiplier qu'une seule variété à la fois, car la plante est allogame: les diverses variétés se croisent entre elles par l'intermédiaire des insectes pollinisateurs.

■ Conservation des feuilles

Malheureusement, le basilic perd vite ses propriétés aromatiques au séchage. Le meilleur moyen est de le conserver dans de l'huile ou congelé. Une bonne idée trouvée est de disposer les feuilles serrées dans les alvéoles d'un bac à glaçon, d'y ajouter un peu d'eau, de congeler le tout puis de démolir et de conserver

les cubes au congélateur dans un sac plastique. Ils sont ainsi utilisés au fur et à mesure des besoins.

■ Vertus médicinales

Le basilic a une action calmante, antispasmodique, antiseptique et digestive. Il s'utilise en cas de troubles d'origine nerveuse, de migraines et de certains rhumatismes.

■ Variétés

Le genre *Ocimum* compte 160 espèces vivant dans diverses parties du monde. Seules quelques espèces et variétés sont aujourd'hui utilisées.

Le basilic que nous connaissons en Europe est *Ocimum basilicum*. Au sein de cette espèce, il existe une grande variabilité génétique qui recouvre plusieurs sous-espèces et variétés.



Le basilic cannelle, aromatique et décoratif.

J. GRETILLAT

Quelques espèces et variétés de plus près

■ Basilic commun (*Ocimum basilicum*)

Le basilic commun s'utilise pour assaisonner les sauces tomate, les salades, les huiles et vinaigres, les soupes, etc. Il est à la base du pesto. Les types aux grandes feuilles peuvent même s'utiliser pour envelopper du poulet ou du poisson avant cuisson. Son huile essentielle est largement utilisée dans l'industrie agro-alimentaire pour assaisonner toutes sortes de préparations.

■ Basilic cannelle (*Ocimum basilicum cinnamomum*)

Variété au goût très plaisant de cannelle relevé d'une note de clou de girofle. Jolie plante trapue aux feuilles vertes veinées de violet et aux fleurs roses. De très bon usage culinaire pour des mets sucrés ou salés, ce basilic est aussi utilisé pour repousser les insectes.

■ Basilic citron (*Ocimum basilicum citriodorum*)

J. GRETILLAT

Généralement les variétés de basilic citron sont souvent des petites plantes avec des petites feuilles vertes et des fleurs blanches. Leur arôme de citron est prononcé et leur usage culinaire peut être

étendu aux boissons, tisanes et aux desserts. Le basilic citron a la réputation de mieux conserver sa saveur que les autres basilics une fois séchés.

■ Basilic Genovese



J. GRETILLAT

Largement cultivé en Italie, il est un des basilics les plus populaires. Il est utilisé pour les pestos et les salades. Ses feuilles vertes, brillantes et légèrement cloquées dégagent un arôme typique de basilic, fort et parfumé. La plante est productive et vigoureuse.

■ Basilic grec

C'est un petit basilic touffu de 20 à 30 cm, en forme de boule qui convient bien à la culture en pot. Il a l'avantage de fleurir tardivement, en automne. Ses toutes petites feuilles ont une très bonne saveur, fine et forte.

■ Basilic à feuilles de laitue

Comme son nom le laisse supposer, ses feuilles sont grandes, jusqu'à 10 cm de largeur et de longueur. Sa saveur typique de basilic est un peu moins forte. Assez vigoureux et prolifique, il est beaucoup utilisé pour faire du pesto. C'est une variété employée pour envelopper des mets.

■ Basilic thaï

Les basilics thaïs ont un arôme prononcé d'anis ou de réglisse. Les tiges, les nervures foliaires et les bractées sont pourpres. Ils conviennent bien aux préparations de volaille et aux salades de fruits. Il est largement employé dans la cuisine asiatique.

■ Basilics pourpres

Les variétés sont très nombreuses et leurs tons varient du rouge au violet presque noir et aux fleurs roses. Elles sont très décoratives mais s'utilisent aussi en cuisine. «RedRubin» a une senteur douce de cannelle avec des notes d'anis et de menthe, «DarkOpal», à l'arôme délicat, est très décoratif avec ses feuilles foncées. Il permet de confectionner des vinaigres étonnants qui prennent la couleur des feuilles. «PurpleRuffles» a des grandes feuilles frisées violet foncé. Il convient à la confection de vinaigres, comme garniture et assaisonnement. Sa croissance est un peu plus lente que les autres basilics.

■ Basilic sacré, basilic Tulsi (*Ocimum sanctum*)

Arbrisseau ramifié de trente à soixante centimètres de hauteur à fleurs roses. La plante est vigoureuse et la floraison abondante. Sa saveur est bien épicée et il a un goût prononcé de clou de girofle. Originaire de l'Inde, il y est vénéré, car il est considéré comme une plante de protection. Il s'utilise en salade, dans les préparations cuites, dans les desserts et en thé.

Les fleurs parfumées sont consommables et même les graines mucilagineuses sont à la base d'une boisson sucrée.

■ Basilic arbre, basilic des Indes (*Ocimum gratissimum*)

FOREST & KIM STARR

Il peut atteindre plus de 2 mètres de hauteur dans sa région d'origine. Ses feuilles, jusqu'à 10 cm de longueur, sont vert jaune et ses fleurs jaunâtres. C'est une plante très ornementale qui convient bien dans une véranda. Il a un goût de clou de girofle. Son utilisation est autant culinaire qu'ornementale.

■ Basilic camphré (*Ocimum kilimandscharicum*)

Il sent fort le camphre et a plutôt des usages médicaux (contre les refroidissements et les problèmes d'intestin). En cuisine indienne, il assaisonne le riz, les lentilles ou les légumes.

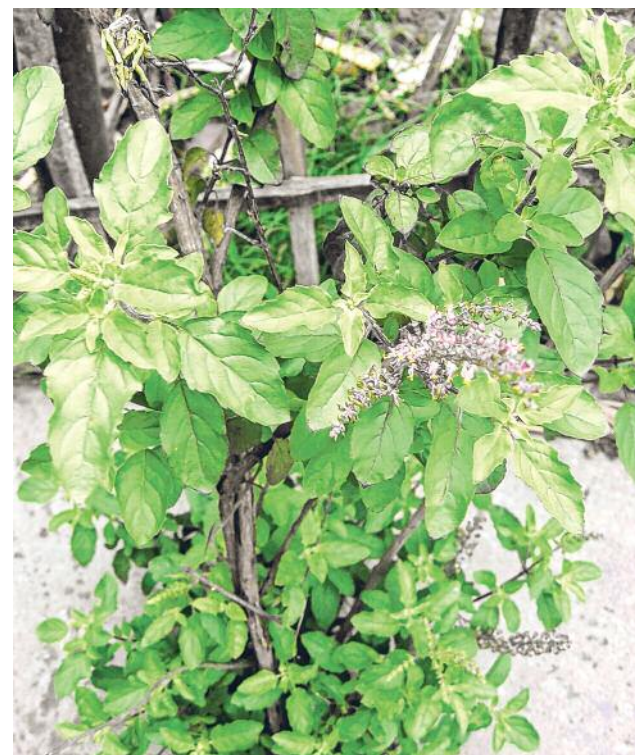
La plante est grande, jusqu'à 90 centimètres de hauteur, son feuillage est vert gris et ses fleurs blanches à violettes. Plante très mellifère qui demande assez d'espace dans le jardin.

JG



Jeune basilic à feuille de laitue.

GOLDLOCKI



Le basilic sacré, bien connu de la médecine ayurvédique.

SP



IES

Floraison d'un basilic thaï.



FOCALPOINT

Le basilic grec est parfait en pot.



Il existe de nombreuses variétés de basilic pourpre.

J. GRETILLAT