

Huile essentielle Estragon Hongrie

Artemisia dracunculus L.



Herbacée
Anisée



Famille botanique : Asteraceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Parties aériennes

CAS TSCA : 8016-88-4
INCI : Artemisia dracunculus oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide incolore à jaune pâle
Constituants : Méthyl-chavicol, ocimènes, limonène

Période de récolte

J F M A M J **J** A **S** O N D



Cultivé pour ses feuilles à la saveur anisée, l'estragon est une plante aromatique très appréciée des cuisines française et chinoise. Plante vivace caduque, l'estragon forme un petit buisson de tiges raides et ramifiées. Les feuilles d'un vert brillant sont étroites et pointues. Les fleurs vert clair sont regroupées en grappes lâches et habillent le haut de la tige. La plante ne produit pas de graines fertiles, sa reproduction est végétative. Ainsi, les racines fibreuses de l'estragon sont divisées et les petits segments replantés entre février et mars. La récolte a lieu en juin et peut être renouvelée en septembre. Les plants sont coupés court puis distillés. La souche peut être productive jusqu'à trois ans, puis doit être renouvelée. L'huile essentielle d'estragon est herbacée et délicieusement anisée. La qualité provenant de Hongrie possède une fraîcheur que n'a pas la qualité France, plus terreuse.

Appelée « herbe à dragon » ou « dragonne », l'estragon possède une étymologie des plus mystiques. Son nom commun anglais « tarragon » serait une transformation du mot arabe tarkhun qui signifie « petit dragon ». Le nom de l'espèce réfère également à cette symbolique : dracunculus en latin veut dire « petit dragon » ou « serpent ». Il semble que ce soit la forme des feuilles, ressemblant à de longues langues de reptiles, qui ait inspiré ces dénominations. Le nom du genre, Artemisia, est dérivé du nom de la déesse grecque Artemis. L'estragon est une herbe originaire du centre et de l'est de l'Europe. Elle pousse à l'état sauvage en Russie, en Chine et en Amérique du Nord.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 17.06.2019