

Huile essentielle Basilic Vietnam

Ocimum basilicum L.



Herbacée
Anisée



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

CAS TSCA : 8015-73-4
INCI : Ocimum basilicum herb oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau
Apparence : Liquide jaune pâle à jaune ambré
Constituants : Méthyl-chavicol (75-87%)

Période de récolte

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



Probablement originaire d'Inde, le basilic est une plante annuelle cultivée pour son arôme depuis plus de 2500 ans. Condiment très apprécié, il est de la même famille botanique que d'autres herbes parfumées telles que la menthe, la sarriette, le thym ou la sauge. Son feuillage odorant est couvert de glandes sécrétrices contenant l'huile essentielle. Les feuilles d'un vert franc sont ovales et luisantes. Les tiges dressées se terminent par de petites fleurs blanches, roses ou violettes. Ce sont les parties aériennes fleuries qui sont récoltées pour produire l'huile essentielle. La matière fraîche est fauchée et distillée directement pour ne pas perdre son arôme. L'huile essentielle de basilic Vietnam possède une fragrance herbacée et fraîche, avec une douce note anisée et une facette épicée. Sa composition est concentrée en méthylchavicol (ou estragol), tout comme celle du basilic Inde.

L'étymologie du nom « basilic » provient du grec basilikon qui signifie « plante royale ». Plante sacrée en Inde, le basilic est associé aux rites religieux du dieu Vishnu le protecteur. Les fidèles le tressent en colliers et en guirlandes qu'ils donnent en offrandes. Il est même planté autour des sanctuaires et des temples de ce dieu. En Occident, la religion chrétienne le sacralise. Il aurait guidé Sainte Hélène grâce à son parfum pour retrouver la croix du Christ pour l'empereur Constantin (272-337). Il aurait également dissimulé les pans de la robe de la Vierge Marie alors qu'elle tentait d'échapper aux soldats d'Hérode. Ainsi, la cueillette de basilic s'accompagnait de tout un rituel. L'herboriste devait asperger sa main droite avec l'eau de trois sources différentes, à l'aide d'un rameau de chêne, pour la purifier.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 23.05.2019