

# Huile essentielle Basilic Inde

*Ocimum basilicum L.*



**Herbacée**  
Anisée



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

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

## Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau  
Apparence : Liquide jaune pâle à jaune ambré  
Constituants : Linalol (18-22%), méthyl-chavicol (72-77%)

## Période de récolte

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



Le basilic est une plante annuelle odorante bien connue de la cuisine méditerranéenne. Epice de caractère, il partage sa famille botanique avec des plantes aromatiques de tempérament telles que la sauge, la sarriette, la menthe ou encore le thym. Les feuilles ovales et luisantes arborent un joli vert franc. Couvertes de poils glanduleux, elles dégagent au froissement une odeur forte caractéristique du condiment. A la pointe des tiges dressées s'épanouissent de petites fleurs blanches, parfois roses ou violettes. Pour extraire le parfum du basilic, les parties aériennes de la plante fleurie sont fauchées et distillées directement. La matière doit être fraîche car les feuilles de basilic perdent leur arôme en séchant. Le basilic cultivé en Inde produit un chémotype à méthylchavicol (ou estragol), tout comme celui provenant du Vietnam. L'huile essentielle ainsi obtenue apporte une fraîcheur anisée et herbacée, relevée d'un petit côté épicé.

L'origine du basilic est incertaine. Il serait natif d'Iran ou d'Inde et aurait transité par le Moyen Orient avant d'atteindre le bassin Méditerranéen. En Egypte, un basilic est cultivé mais son chémotype linalol est différent de celui du basilic Inde. Apprécié depuis plus de 2500 ans pour son arôme et ses propriétés thérapeutiques, le basilic jouit d'un statut privilégié. Son nom lui-même est prestigieux : basilic dérive du grec basilikon qui signifie « plante royale ». En Inde, le basilic est sacré. Associé au culte de Vishnu le protecteur, il est tressé en guirlandes et en colliers donnés en offrandes. Il est également planté autour des temples et des sanctuaires dédiés à ce dieu. En Occident, le basilic est représenté dans les légendes associées au christianisme. Lors de la conversion de l'empereur Constantin, sa mère - Sainte Hélène - retrouve la croix du Christ en suivant l'odeur du basilic. Un plant de basilic aurait également sauvé la Vierge Marie en l'aidant à se cacher des soldats d'Hérode. Cette sacralité transparait également dans le rituel ancien de la cueillette du basilic. L'herboriste devait purifier sa main droite en l'aspergeant d'eau de trois sources différentes à l'aide d'un rameau de chêne. Ses vêtements devaient être propres et il devait se tenir à l'écart des êtres impurs.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019