

Violette odorante

Viola odorata L.

p 2

Tonneaux

6 - 53 - 83 - 120



Catégorie

Famille des Violacées

Plante vivace à court et épais rhizome marron clair pourvu de radicelles, à tiges rampantes et nombreux stolons

Description

Feuillage : semi-persistant, vert moyen, glauque, aux nervures marquées et poilu, feuilles poussant en même temps que les petites fleurs (2-4 cm) en forme de cœur ou largement ovales, à bords dentelés (les feuilles qui poussent plus tard sont sensiblement plus grandes)

Floraison : mars-avril (fleurs odorantes, en général stériles, présentant 5 pétales dont les 2 postérieurs sont dressés et dont l'antérieur est prolongé par un éperon) et août (fleurs peu voyantes apparaissant sur les repousses de l'année, fertiles, donnant des graines)

Fruit : capsule à 3 valves contenant de nombreuses graines

Hauteur : 5 à 15 cm

Couleur : divers tons de bleu, quelquefois blanc

Culture

Sol : bien drainé, léger, humide et riche en matières organiques

Emplacement : soleil léger, mi-ombre, ombre de sous-bois

Multiplication : si le milieu lui convient, elle se débrouille toute seule

Entretien : aucun

Récolte : récolter les fleurs en mars-avril et la plante entière à la floraison

Culture : plantation au printemps ou automne à +/- 20 cm de distance, à l'abri des grands froids pour favoriser la floraison

Utilisation

Plante nectarifère, hôte de la chenille du Petit nacré, la violette est utilisée pour les bordures, les massifs bas, en couvre sol et dans les rocailles.

Ses feuilles sont excellentes crues ou cuites et épaississent les soupes du fait de leur mucilage.

Les fleurs peuvent être ajoutées aux salades et desserts ; confites au sucre, elles sont commercialisées pour servir de décoration en pâtisserie (surtout dans la région de Toulouse).

Émétiques à forte dose (violine), émollientes et expectorantes, les racines et fleurs de violette sont employées dans le traitement des maladies respiratoires (bronchite, coqueluche) sous forme de pastilles.

Utilisée en parfumerie et en cosmétologie, la violette parfume agréablement les crèmes, lotions (en brumisation faciale ou infusion nettoyante), savons, rouges à lèvres et poudres.



Violette odorante

Viola odorata L.

p 2

Tonneaux

6 - 53 - 83 - 120



Anecdotes, citations

« Les violettes sont le sourire des morts. »

Paul-Jean Toulet

« La première violette que tu trouveras au printemps, mange-la et l'an devant, tu n'auras jamais la fièvre. »

Dicton normand

Remède contre la toux et le rhume : mettre 2 à 3 poignées de feuilles dans une bouteille de vinaigre de vin ou dans l'alcool pur, puis fermer la bouteille et la mettre environ 4 semaines dans un endroit chaud. Ensuite, la filtrer et verser une c. à c. d'esprit de violette dans un petit verre d'eau sucrée.

Eau de toilette fleurie :

ingrédients : 4 tasses de pétales parfumés de violette, 600 ml de vinaigre de vin blanc, 300ml d'eau distillée.

Mettre les pétales dans un récipient thermorésistant. Faire chauffer le vinaigre et l'eau jusqu'à ébullition, verser sur les pétales et bien mélanger. Couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud 3 semaines, en remuant au moins 1 fois par jour. Passer à travers un filtre de nylon en pressant les pétales pour en extraire le maximum de parfum. Verser dans des flocons, fermer et étiqueter avant de conserver.

Références

Net :

<http://nature.jardin.free.fr>

www.hippocratus.com

www.jardindupicvert.com

<http://fr.wikipedia.org>

Livres :

- *Guide de la collection du jardin des plantes de Pitet*, M. Clignez, A. Lamproye, Y. Leruth, E. Melin, P. Sanglan ; 4ème Edition

- *Petit guide panoramique des herbes médicinales* ; Hans Fluck ; Delachaux et Niestlé

- *La bible des herbes*, Peter McHoy & Pamela Westland ; éd. Könemann

- *Guide des plantes sauvages*, Sélection du Reader's Digest

- *Tisanes et vieux remèdes*, Juliette Brabant Harmonic ; éd. Ouest-France

- *Les plantes et les médicaments*, Loïc Girre ; Delachaux et Niestlé

- *La nature comestible*, Ian Burrows ; éd. Delachaux et Niestlé

- *Lexiguide des épices*, Elcy Editions

