

ORIGAN

Origanum vulgare

 CUISINE SAUVAGE



Description rapide

- > Odeur agréable typique
- > Fleurs roses
- > Petites feuilles ovales, opposées
- > Plante velue
- > Tige rougeâtre

Description

Éléments clefs	Identification
Milieu	Lisières forestières, taillis, talus herbeux, friches, berges des rivières. Aime les sols calcaires.
Fréquence	De très commun à très rare, selon les endroits.
Herbacé / ligneux	herbacé
Taille	De 30 à 80 cm
Port / Tige	Tige rougeâtre, dressée et rameuse.
Feuilles	Feuilles ovales, vaguement denticulées ou entières, pétiolées et opposées.
Fleurs	Fleurs roses, boutons et bractées pourprés, agglomérées au sommet des rameaux.
Fruits	formé de 4 akènes
Pilosité générale	plante velue
Divers	Mellifère
Odeur	Feuilles et fleurs dégagent une odeur agréable et typique de cet aromate
Cycle et floraison	Floraison de juillet à septembre Vivace
Distribution	Europe tempérée, Asie médiane
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-46407-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Origanum vulgare</i> L.
Famille	Lamiacées (<i>Lamiaceae</i>)
Noms vernaculaires	Marjolaine vivave, marjolaine sauvage, marjorlaine bâtarde, thé rouge, origan vulgaire
Etymologie	<i>Origanum</i> : « qui se plaît sur la montagne », en grec <i>vulgare</i> : commun, en latin
Classification	Voir la classification APGIII

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Aromate au goût subtil.
Mise en garde	En fleur, il faut prendre la précaution de ne pas épuiser les stations. Car même s'il s'agit d'une plante commune elle est aussi mellifère. Pour conserver la saveur, utiliser en fin de cuisson .
Parties utilisées	
Feuilles	Fraîches ou séchées, utilisées comme aromate pour pizzas, viandes, salades, pâtes, ... Peuvent remplacer le basilic pour la préparation d'un pesto qu'il faudra veiller à rapidement couvrir d'huile pour prévenir l'oxydation. Utilisé encore pour parfumer huiles et vinaigres, ainsi qu'en infusion.
Fleurs	Utilisées en décoration ou jointes aux feuilles pour toutes les usages repris ci-dessus

Récolte & conservation

Récolte:

La récolte des parties aériennes de l'origan se fait idéalement par temps ensoleillé en plein été. Cependant, l'origan peut déjà être récolté plus tôt lorsque les feuilles apparaissent, même si les fleurs ne sont pas encore présentes.

Conservation:

En bouquet suspendu, à l'abri de la lumière, l'origan **sèche** facilement. Une fois séché, on le conservera dans une boîte ou un sachet en papier bien à l'abri de la lumière. Il peut alors être utilisé toute l'année dans de nombreux plats qu'il aromatisera agréablement.

Composition

Contient une huile essentielle (principalement composée de thymol et de carvacrol)

Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [*Origanum vulgare* sur Google images](#)
- [*Origanum vulgare* sur Wikipedia](#)