



Feuille de curry

Noms latins : *Murraya koenigii*, *Bergera koenigii*, *Chalca koenigii*

Noms français synonymes : Caloupilé, Kaloupilé, Herbe-curry (nom partagé)

Noms anglais : Curry tree, Curry leaf

Partie distillée : Feuilles fraîches

Besoin d'efficacité ? La Feuille de Curry distille une énergie d'efficacité sur le plan mental comme le plan spirituel.

Il y a du 'tirage dans les pattes' au bureau ? Un peu d'Orange zeste et de Feuille de Curry en diffusion dans l'atmosphère pour que celle-ci fleure le désir de travailler ensemble.

Ravivez vos souvenirs de voyages en Inde et le véritable goût local avec son huile essentielle. Si on ne le retrouve pas dans les currys en Europe ou aux Etats-Unis, bien qu'il soit pourtant un ingrédient essentiel de beaucoup de currys Indiens, c'est parce que le séchage de la feuille fait perdre son goût.



La plante, ses légendes et sa botanique

La Feuille de curry est un joli petit arbre de jusqu'à 6 mètres de la famille des rutacées (de la même famille que le Citron, la Limette ou le Clavaler de l'Inde).

Tropical et aimant le chaud, il est toujours vert. Il donne de grandes feuilles odorantes de plus de 30 centimètres imparipennées composées de 11 à 21 folioles. Ses fleurs se présentent par larges panicules. Elles sont petites, blanches et aux pétales récurvés en de jolis arcs. Son fruit, une drupe, est comestible sauf pour un noyau toxique.

Il est très utilisé en médecine ayurvédique et en médecine traditionnelle dans tout l'Orient. Sa façon d'être employé en médecine ayurvédique est si vaste et variée qu'il est peu faisable d'en faire une synthèse. Il est intéressant dans de nombreuses sphères au niveau des systèmes du corps. Cela va des dents et des cheveux à la digestion et du système nerveux aux articulations.

Un emploi quelque peu étonnant de cet arbre est celui de ses branches pour se brosser les dents. On s'en frotte dans les cheveux ou on en consomme beaucoup dans l'alimentation au sud de l'Inde quand on veut une belle et longue chevelure.

En cuisine, c'est notamment dans les massalés que l'on reconnaît l'expression de son goût. On le trouve dans beaucoup de currys, notamment dans le sud de l'Inde, mais pas tant dans les poudres de curry employées par les occidentaux (poudres qui servent en fait à faire des currys avec un minimum d'effort car ils sont correctement réalisés avec beaucoup d'ingrédients frais). En effet, son goût et son parfum s'éventent vite et il faut des feuilles de curry relativement fraîches pour rendre les plats délicieux. On s'en passe donc hélas souvent

hors de l'Inde. Cela rajoute à la différence qu'il y a entre cuisiner indien ici ou manger les préparations locales.

Une petite astuce pour les cuisiniers : souvent quand il est utilisé, la cuisson de la feuille de curry se fait avec les oignons au début en friant ces derniers. Dans la cuisine du Tamil nadu, il est très extensivement employé, s'il est mélangé avec peu d'autres ingrédients, c'est en général avec des feuilles de Coriandre qu'on le prépare.

Au passage, notons que la consommation de ses feuilles amène beaucoup de fer.

Son nom étrange (*Murraya koenigii*) a pour origine deux grands chercheurs. J A Murray était élève de Charles Linné et l'a aidé dans l'édition de son oeuvre de classement du monde végétal. Le classement le plus efficace jamais établi puisqu'il est encore valable aujourd'hui. Johann Gerhard König était aussi élève de Charles Linné. Son nom est un vrai retour aux sources de la botanique moderne.

La murrayacine, un alcaloïde, ne se retrouve pas dans l'huile essentielle qui reste ainsi sans contre-indications à dosage physiologique.

Propriétés énergétiques

Aide à s'adapter.

Renforce toute forme d'efficacité (tant au plan mental qu'au plan spirituel).

Participe à la sociabilité.

Donne de l'ouverture vers le haut.

Rend plus conscient que la vie anime le vivant et la forme.

Aide à connecter les cerveaux supérieur et inférieur.

Aide à collaborer pour travailler ensemble.

Participe à équilibrer le corps émotionnel.

Amène de l'énergie de soleil... notamment dans nos estomacs !

Chakras

6ème chakra

4ème chakra

3ème chakra

Doshas

Ramène du concret dans les plans Vata.

Stabilise Pitta.

Amène de la pensée dans le concret de Kapha.

Éléments

Terre

Ether

Chémotype standard

La variabilité intra-espèce est grande. On a tendance à vouloir en faire des chémotypes différents, mais il semblerait que la variabilité est plus complexe que cela. Les lots présentent de grandes différences entre provenances et conditions de culture, de récolte et de distillation.

Nous pouvons toutefois noter assez communément :

Sesquiterpènes (b-caryophyllène, b-bisabolène, cadinène)

Monoterpènes (b-phellandrène, a + b pinène, b-thujène)

Chromatographie par lots

Lot, CUR401D110366 (PDF, 357.7 Ko, French)

Lot, CURL401A112776 (PDF, 374 Ko, French)

Contre-indications et limitations d'emploi

Sans contre-indication à dosage physiologique.

Tenir hors de portée des enfants.

Enfants, femmes enceintes : aucune contre-indication à dosage physiologique.

Accéder à la page Limitations d'emploi des huiles essentielles.



Les informations sur ces pages ne sont que des propositions faites à des professionnels formés qui sont seuls responsables de l'emploi des produits en question. Il tient à eux de compléter cette participation à leurs connaissances et de bien connaître leur patient et son état afin de conduire sa prise en charge. La totale responsabilité quant à l'emploi de ce qui est proposé ici relève de l'utilisateur et n'implique en aucun cas l'entreprise Gedane. Texte : consultant externe Marc Ivo Böhning et Géraldine Viatte