

Le **Laurier**, **Laurier-sauce** ou **Laurier vrai** (*Laurus nobilis* L.) est un arbuste à feuillage persistant et coriace de la famille des Lauracées. Il est originaire du Bassin méditerranéen. Il est parfois appelé **Laurier d'Apollon** ou **Laurier noble**.

Description



Laurier-sauce en fleur

Le laurier est un arbuste mesurant de 2 à 6 m et jusqu'à 15 m de haut, à tige droite et grise dans sa partie basse, verte en haut. Les feuilles de forme lancéolées, alternes, coriaces, à bord ondulé, sont vert foncé sur leur face supérieure et plus clair à la face inférieure. Elles dégagent une odeur aromatique quand on les froisse. Les fleurs, blanchâtres, groupées par 4 à 5 en petites ombelles, apparaissent en mars-avril. C'est une plante dioïque (fleurs mâles et femelles sur des pieds séparés). Le fruit est une petite baie ovoïde, noir violacé et nue.

Composition

Les feuilles du Laurier sauce contiennent une huile essentielle représentant 1 à 3 % du poids sec. Cette huile renferme 30 à 70 % de cinéol, ainsi que plusieurs composés terpéniques : linalol, géraniol, eugénol, pinène, terpinène, phélandrène. En plus de cette huile essentielle, les feuilles du Laurier sauce contiennent également des alcaloïdes aporphiniques, comme la cryptodrine ou l'actinodaphnine qui sont responsables d'une activité cytotoxique (in vitro), des lactones sesquiterpéniques, ainsi que 18 flavonoïdes dont certains dérivés du kaempférol.

Les fleurs du Laurier sauce renferment également une huile essentielle contenant les composés suivants : b-carophyllène, viridiflorène, b-élémyène, germacradiénol, germacrène D.

De même, les racines contiennent une huile essentielle constituée de divers monoterpènes et sesquiterpènes, oxygénés ou non.

Utilisation



Feuilles de Laurier sauce à La Penne-sur-Huveaune

Alimentaire

Ses feuilles sont utilisées en cuisine pour leur arôme. Elles sont généralement séchées (condiment et rentrent dans la composition du bouquet garni) pour infusion ou cuit dans la sauce. En Saintonge, la feuille très utilisée en cuisine pour tous les courts-bouillons, matelotes ou ragoûts est employée fraîche, comme en Inde, où elle est saisie dans le ghee, conférant un goût unique et un parfum extraordinaire. Les Bédouins l'utilisent pour parfumer le café.

Les fleurs de Laurier-sauce séchées peuvent aussi s'utiliser en infusion avec une cuillère de miel et les baies séchées ont les mêmes propriétés culinaire que les feuilles ; elles s'utilisent de la même manière que la

noix de muscade (avec une râpe), à utiliser toutefois avec modération

car la présence de lactones et d'alcaloïdes peut donner une certaine amertume, en effet le Laurier-sauce entre dans la composition de certains phyto-médicaments à visée amaigrissante. Ses bio-composants sont excellents pour la digestion s'ils sont pris pendant ou après le repas (exemple: en infusion) et à l'inverse une tisane de feuilles de Laurier-sauce avant manger peut couper l'appétit.

Ornementale

Cet arbuste est aussi très cultivé pour l'ornementation, notamment pour l'art topiaire (La Belgique est connue pour ses pépinières spécialisées dans la culture de laurier noble). Hors des régions de climat méditerranéen, il peut être sensible au gel et souvent cultivé en bacs (cependant certaines variétés, undulata notamment, se révèlent rustiques, et sont marcescentes ou repartent de souche après une période de gel importante).

La branche de Laurier-sauce s'utilisait aussi comme ornement, par les Romains notamment qui confectionnaient des couronnes pour les vainqueurs (les "lauréats").

Médicinale

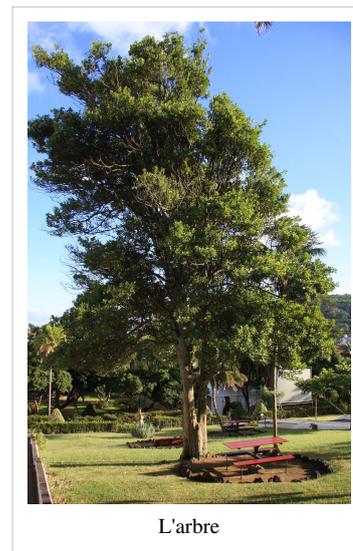
La feuille de laurier-sauce s'emploie également pour traiter les crampes abdominales en infusion et

Le savon d'Alep est traditionnellement fabriqué avec de l'huile de baies ou de feuilles de laurier.

Comme répulsif

Au Maroc et en Tunisie, on frictionne les chevaux avec des feuilles fraîches afin d'éloigner les mouches, mais on utilise aussi la feuille broyée en poudre pour lutter contre les fortes migraines en la prisant. Les feuilles de laurier sauce contiennent du benzaldéhyde, de la pipéridine et du geraniol à un dosage de 50 ppm, ces molécules sont toutes trois connues pour leurs qualités répulsives sur les insectes^[1].

Histoire et mythologie



L'arbre

Le laurier est le symbole d'Apollon. Selon Ovide, Daphné nymphe de la mythologie grecque, qui fut le premier amour d'Apollon, le fuyait et allait être rattrapée après une longue poursuite par ce dernier, quand, au dernier moment, son père, le dieu fleuve Pénéée, la métamorphosa en laurier. Dès lors, Apollon en fit son arbre et le consacra aux triomphes, aux chants et aux poèmes.

La pythie de Delphes mâchait des feuilles de laurier avant ses divinations.

Chez les Grecs et les Romains anciens, l'usage s'était établi de couronner de laurier les poètes et les vainqueurs.

Arum maculatum était considérée depuis des temps reculés comme une plante magique associée à la magie blanche.

Au Moyen Âge aussi, on couronnait de laurier les savants distingués dans les universités. Dans les écoles de médecine, la couronne dont on entourait la tête des jeunes docteurs était faite de rameaux feuillés de laurier avec des baies, d'où le nom « baccalauréat » (*bacca laurea* : baie de laurier) donné encore de nos jours en France au diplôme qui sanctionne la fin des études secondaires.

Autrefois on pensait que le tubercule de l'*arum* tacheté enveloppé dans une feuille de laurier d'Apollon favorisait les entreprises juridiques^[2].

Le laurier est toujours un symbole de paix.



Branche de laurier (peinture académique de William Bouguereau - XIX^e siècle)

Psychologie

Plus tard, le mythe a été repris par Freud, qui a associé l'image du laurier à celle de la mère, interprétant ce mythe comme une version plus ancienne du complexe d'Œdipe.

Symbolique

Cet organisme végétal possède une caractéristique commune avec le sapin ou l'épicéa, il demeure vert en hiver. Cette caractéristique a été reprise pour faire de cette plante un symbole d'immortalité ; la Lune, selon les Chinois, contiendrait un laurier et un immortel.

En Grèce, cet arbuste dédié à Apollon représente l'immortalité acquise par la victoire, et représente les conditions mêmes de la victoire : la sagesse unie à l'héroïsme, d'où l'origine de la couronne de laurier qui ceint la tête des héros, des génies et des sages. Toujours en rapport avec Apollon, la Pythie et les devins mâchaient ou brûlaient du laurier pour Apollon, afin d'obtenir ses qualités divinatoires. Ceux qui obtenaient une réponse favorable de la Pythie s'en retournaient chez eux avec une couronne de laurier.

Il est associé au prénom Laure qui signifie « victoire ».^[réf. souhaitée]

Les autres lauriers

Il ne faut pas confondre le laurier rose avec le Laurier. Quand on parle de laurier en fleurs, il s'agit en fait de laurier rose. Celui-ci n'est pas utilisé en cuisine, car toxique. Beaucoup d'autres plantes sont également appelées *lauriers*, mais n'appartiennent ni au genre *Laurus*, ni même, pour la plupart, à la famille des Lauracées. On pourra citer :

- le laurier rose (*Nerium oleander*), de la famille des Apocynacées, extrêmement toxique
- le laurier-tin (*Viburnum tinus*), de la famille des Caprifoliacées
- le laurier du Portugal (*Prunus lusitanica*) qui est une rosacée.

De tous les lauriers, seul le Laurier sauce est comestible. Une confusion pourrait avoir de graves conséquences : l'emploi de feuilles d'autres « lauriers » dans la cuisine ou en infusion risquerait de conduire à l'intoxication.

Parmi tous les lauriers, le laurier rose est une des plantes les plus dangereuses dont toutes les parties sont toxiques. L'ingestion d'une simple feuille peut s'avérer mortelle pour un adulte, en raison des troubles cardiaques souvent provoqués. Cette arbre vivace possède d'élégantes fleurs parfumées, qui ne sont d'ailleurs pas nécessairement roses. Certaines sont blanches, rouge-rose, orangées ou rouge-orangées.

Liens externes

- Référence Belles fleurs de France ^[3] : *Laurus nobilis* ^[4] (fr)
- Référence Catalogue of Life : *Laurus nobilis* ^[5] (en)
- Référence Tela Botanica (France métro ^[6]) : *Laurus nobilis* L., 1753 ^[7] (fr)
- Référence Tela Botanica (Antilles ^[8]) : *Laurus nobilis* L. ^[9] (fr)
- Référence ITIS : *Laurus nobilis* L. ^[10] (fr) (+ version anglaise ^[11] (en))
- Référence NCBI : *Laurus nobilis* ^[12] (en)
- Référence GRIN ^[13] : espèce *Laurus nobilis* L. ^[14] (en)
- Le laurier, une plante médicinale ^[15]

Notes et références

- [1] Compounds from leaves of bay (*Laurus nobilis* L.) as repellents for *Tribolium castaneum* (Herbst) when added to wheat flour - Nora Saim, Clifton E. Meloan - Department of Chemistry, Kansas State University, Manhattan, KS 66506, U.S.A. (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022474X8690007X>)
- [2] guide de visite, les plantes magiques, du jardin des neuf carrés de l'abbaye de Royaumont
- [3] http://erick.dronnet.free.fr/belles_fleurs_de_france
- [4] http://erick.dronnet.free.fr/belles_fleurs_de_france/laurus_nobilis.htm
- [5] <http://www.catalogueoflife.org/col/search/scientific/genus/Laurus/species/nobilis/match/1/match/1>
- [6] <http://www.tela-botanica.org/page:eflore>
- [7] <http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38070>
- [8] <http://www.tela-botanica.org/page:isfgm>
- [9] <http://www.tela-botanica.org/papyrus.php?site=6&menu=135&flore=ANT&xslt=identitetaxon.xsl&servicexml=donneidentitestaxons.php&numclass=1&numnom=5901>
- [10] http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=503343
- [11] http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=503343
- [12] http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=85223
- [13] <http://www.ars-grin.gov/>
- [14] <http://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?21664>
- [15] http://www.les-simples.com/plante_laurier.html

Sources et contributeurs de l'article

Laurus nobilis *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=84925924> *Contributeurs:* A.Schneider83, Abrahami, Anne97432, Archeos, Bibi Saint-Pol, Calvus mons, Chatsam, DSCH, David Berardan, Dirac, Do the funk, DocteurCosmos, DonCamillo, Fabienkhan, Gourmand, HYUK3, Heimdalltod, Holycharly, Ingrid, Jean-no, Jean.claude, Jeantosti, Jeffdelong, Jerome66, Josquin, Justelipse, K'm, Kakoui, Kmoksy, Korg, Lapennesurhuveaune, Laurier des Frères, Liné1, Lmaltier, Manu1960, Mogador, Neumeiko, Nipsisquit, Ollamh, Orlodrim, Orthogaffe, Pautard, Phe, Phso2, Pixeltoo, Poppy, PurpleHz, Roi.dagobert, Rosier, RémiH, Salsero35, Sardur, Semnoz, Skull33, Spedona, Thierry Caro, Tpa2067, Vlaam, William Jexpire, Wo st 01, Youssefsan, Zyzomys, 57 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Illustration Laurus nobilis0.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Illustration_Laurus_nobilis0.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Quadell, Rtc

Fichier:Laurier.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Laurier.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Ayacop, Maksim, Quadell

Fichier:Laurier sauce.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Laurier_sauce.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* yann

Fichier:2010-08-01 Laurus nobilis.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:2010-08-01_Laurus_nobilis.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Wo st 01, Zeorymer

Fichier:William-Adolphe Bouguereau (1825-1905) - Laurel Branch (1900).jpg *Source:*

[http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:William-Adolphe_Bouguereau_\(1825-1905\)-_Laurel_Branch_\(1900\).jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:William-Adolphe_Bouguereau_(1825-1905)-_Laurel_Branch_(1900).jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Mogelzahn, Olivier2, Orchi, Quadell, Red devil 666, Thebrid

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)