

| FICHE PRODUIT | | NOM : LE THYM | |
|--|--|--|--|
| Photos | Origine | Famille | |
|  <p style="text-align: center;">Thym</p> | <p>Thymus vulgaris :</p> <p>Membre de la grande famille des labiacées (sarriette, serpolet, romarin, lavande...), le thym est originaire du bassin méditerranéen (pousse-t-il ailleurs.....)</p> <p>La légende veut que le thym soit né des larmes de la Belle Hélène. Il pousse spontanément dans les pays du pourtour méditerranéen et est connu depuis la plus lointaine Antiquité.</p> <p>Les Égyptiens et les Étrusques s'en servaient pour embaumer leurs morts. Les Grecs en brûlaient devant les autels de leurs dieux, les Romains faisaient de même, quant aux femmes, elles l'employaient en eau de toilette.</p> | <p>Plantes aromatiques</p> <p>A travers les siècles...</p> | |
| | | <p>Comme beaucoup de plantes, le thym est utilisé dans différents domaines.</p> <p>Usage pharmaceutique: Les feuilles et les sommités fleuries sont consommées en infusion, et inhalation contre les angines ou sinusites, elles ont aussi des propriétés digestives, stimulantes, et apaisantes. On extrait une huile essentielle majeure du thym le (thymol) que l'on utilise notamment pour ses propriétés antiseptiques, antibactériennes, et antifongiques.</p> <p>Usage domestique : Fumigation, pour chasser les mauvaises odeurs, et comme anti-parasites dans les armoires à linge.</p> <p>Usage culinaire : Les feuilles souvent utilisées séchées, agrémentent les grillades de viandes ou de poissons, les fleurs sont utilisées en décor de plat.</p> | |

Caractéristiques

Le thym est une plante de la garrigue Provençale et de l'Europe méridionale. Il pousse aisément sur des sols légers et calcaires et apprécie le soleil, il croit sous forme de buisson plus ou moins fourni, dépassant rarement la taille de 30 cm.

Utilisation en cuisine

Les feuilles sont utilisées en cuisine, leur goût légèrement amer, et piquant accommode parfaitement les viandes blanches telle que la viande de lapin, les volailles, ainsi que la viande de porc.

Il est aussi utilisé pour la cuisson des légumes secs : fèves, haricots blancs, pois chiche, ou il apporte son parfum subtil et facilite la digestion. Il entre dans la réalisation du "bouquet garni". On élabore également en Provence un vinaigre et une huile de thym.

Viandes : Carré d'agneau, gigot d'agneau rôti aux senteurs de Provence, côte d'agneau grillée à la fleur de thym

Poissons : loup, daurade, sar..... grillés

Légumes : tomates, et poivrons grillés

Sauces : sauce tomate, sauce pizza, et dans la composition du bouquet garni.

Le thym et les boissons



La farigoule est de la liqueur de thym.

Elaborée avec du thym sauvage cueilli au début de l'été, elle exprime la richesse des saveurs du terroir provençal. Il s'agit d'une liqueur traditionnelle de Provence. Beaucoup de familles la fabriquaient à partir de la récolte du thym et d'Eau de Vie de Marc. Elle se boit pure ou glacée.

Une liqueur de lavande et de thym est également élaborée en Provence.

On le consomme également en infusion pour aider à la digestion ou lutter contre rhumes et bronchites.

A savoir

Le Thym est très répandu dans toute l'Europe méridionale, il préfère les terrains secs, et rocaillieux exposés au soleil, il peut pousser jusqu'à 1500 mètres d'altitude.

Le thym est aussi connu sous d'autres noms : Farigoule, farigoulette, Thym commun, Thym maraîcher, Thym des jardins, Pote, Mignotise des Genevois, Thym citron et serpolet.

Commercialisation / Conservation

A l'état frais, sous forme de petits bouquets, enraciné en pot, ou en bouquet sec, mais le plus souvent émietté (feuilles entières) seules, ou mélangées à d'autres composants, et vendu sous l'appellation "herbes de Provence". On trouve également du miel de thym.