

# Estragon

---

Estragon



*Artemisia dracunculus*

## Classification

<b>Règne</b>	Plantae
<b>Sous-règne</b>	Tracheobionta
<b>Division</b>	Magnoliophyta
<b>Classe</b>	Magnoliopsida
<b>Sous-classe</b>	Asteridae
<b>Ordre</b>	Asterales
<b>Famille</b>	Asteraceae
<b>Genre</b>	<i>Artemisia</i>

Nom binominal

*Artemisia dracunculus*

L., 1753

Classification phylogénétique

## Classification phylogénétique

<b>Ordre</b>	Asterales
<b>Famille</b>	Asteraceae

L'**estragon** est une plante herbacée vivace de la famille des Astéracées originaire d'Asie centrale, cultivée pour ses feuilles parfumées à usage condimentaire.

---

## Étymologie et autres noms

La forme serpentine de la racine de l'estragon faisait croire aux herboristes qu'il pouvait guérir les morsures d'animaux venimeux, selon la théorie des signatures. De là est venu le terme grec *drakon* (dragon), l'arabe *tarkhum* (petit dragon) et le nom latin *dracunculus* (petit dragon).

Nom scientifique : *Artemisia dracunculus* L., famille des Astéracées (Composées).

Nom commun : estragon, herbe dragon, armoise âcre.

## Description

Plante herbacée de 80 cm de hauteur environ, à nombreuses tiges très ramifiées, à feuilles étroites, annuelle par sa souche. Les feuilles, étroites, lisses et brillantes, de couleur vert foncé, disparaissent pendant l'hiver.

Fleurs jaunes verdâtre, assez rares, généralement stériles.

## Culture

Multiplication par bouturage ou par marcottage en été (août), ou bien par division de touffes. Repiquer les plants au printemps, dans un sol frais et léger, riche en humus.

Récolte environ un an après plantation (de jeunes plants). Prélever les rameaux avant la floraison.

Les feuilles d'estragon se conservent après séchage à l'ombre, réduites en poudre, dans des boîtes hermétiques. Elles peuvent aussi se congeler.

## Variété

L'estragon de Russie, *Artemisia dracunculus* var. *inodora*, reste moins apprécié, ayant moins de saveur. C'est une plante plus grande (jusqu'à 1,6 m), à fleurs fertiles, à feuilles vert grisâtre, mates, couverte de poils. Il est plus facile à multiplier car il produit des graines fertiles à l'inverse de l'estragon français produisant des graines stériles.

## Utilisation

Les feuilles d'estragon sont utilisées, fraîches ou séchées ou en poudre pour aromatiser des plats (lasagne, crudités, sauces, poissons...) ainsi que les conserves au vinaigre (cornichons, variantes).

L'estragon fait partie des fines herbes. Il donne la saveur principale de la sauce béarnaise ou de la sauce gribiche.

Les feuilles sont aussi utilisées pour l'élaboration d'une liqueur d'estragon, une spécialité provençale.

## Santé

L'estragon doit son odeur anisée à la présence d'estragol, un composé de la famille des phénylpropènes, cancérigène et tératogène chez la souris. Cependant, selon des études de l'union européenne, l'estragol présenterait peu de risques pour l'homme même pour une consommation 100 à 1000 fois supérieure à la consommation humaine courante<sup>[1]</sup>.



## Anecdote

- Estragon est un personnage dans une pièce de théâtre de Samuel Beckett : *En attendant Godot*.

## Notes et références

- [1] <sup>(en)</sup> Horst Surburg, Johannes Panten, *Common Fragrance and Flavor Materials: Preparation, Properties and Uses*, Weinheim, Wiley-VCH, 2006, 5<sup>e</sup> éd. (ISBN 978-3-527-60789-1), p. 233

## Liens externes

- Référence Tela Botanica ( France métro (<http://www.tela-botanica.org/page:eflore>)) : *Artemisia dracunculus* (<http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-6851>) <sup>(fr)</sup>
- Référence ITIS : *Artemisia dracunculus* ([http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p\\_format=&p\\_ifx=&p\\_lang=fr&v\\_tsn=35462](http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=35462)) <sup>(fr)</sup> (+ version anglaise ([http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=35462](http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=35462)) <sup>(en)</sup>)
- Flora of Pakistan: *Artemisia dracunculus* ([http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora\\_id=5&taxon\\_id=200023201](http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=5&taxon_id=200023201))
- Comment réussir la culture de l'estragon ([http://www.jardins-orleanais.com/html/conseils/conseil\\_detail.php?idconseil=50](http://www.jardins-orleanais.com/html/conseils/conseil_detail.php?idconseil=50))

# Sources et contributeurs de l'article

**Estragon** *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85318706> *Contributeurs*: A2, Abrahami, Callisto, CommonsDelinker, Céréales Killer, DocteurCosmos, EDUCA33E, Esby, Escaladix, Fungus Guy, GL, Gerard cohen, Jeffdelongue, Jospe, Kokoyaya, Liné1, Maniak, Mbenoist, Numbo3, Phe, Pixeltoo, Rhadamante, Salsero35, Shelley Konk, Skwa, Spedona, Thierry Caro, Zouavman Le Zouave, 30 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Fichier:Estragon.jpg** *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Estragon.jpg> *Licence*: Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs*: yves Tennevin

**Image:Dried Taragon.JPG** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Dried\\_Taragon.JPG](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Dried_Taragon.JPG) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Original uploader was KVDP at en.wikipedia

## Licence

---

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

---