

# Persil

Persil



*Petroselinum crispum*

## Classification de Cronquist

<b>Règne</b>	Plantae
<b>Sous-règne</b>	Tracheobionta
<b>Division</b>	Magnoliophyta
<b>Classe</b>	Magnoliopsida
<b>Sous-classe</b>	Rosidae
<b>Ordre</b>	Apiales
<b>Famille</b>	Apiaceae
<b>Genre</b>	Petroselinum

Nom binominal

*Petroselinum crispum*

(Mill.) Nyman ex A. W. Hill 1925

Classification APG II

## Classification APG II

**Ordre** Apiales

**Famille** Apiaceae



Feuilles de persil plat



Feuilles de persil frisé

Le **persil** (*Petroselinum crispum*) est une espèce du genre *Petroselinum*. C'est une plante herbac e de la famille des Apiacées (Ombellifères), couramment utilis e en cuisine pour ses feuilles très divis es, et en Europe centrale pour sa racine pivot<sup>[1],[2]</sup>. C'est également une plante médicinale.

Nom scientifique : *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex A. W. Hill, (syn. *Petroselinum sativum*), famille des Apiacées.

Noms communs : persil, persil cultivé, persil odorant, persin, *de* : *Petersilie*, *en* : *parsley*, *persel*, *it* : *prezzemolo*, *petrosello*.

Cette espèce est divisée en trois formes principales :

- *Petroselinum crispum* var. *crispum*, le persil frisé ;
- *Petroselinum crispum* var. *neapolitanum*, le persil plat ou persil de Naples ;
- *Petroselinum crispum* var. *tuberosum*, le persil tubéreux.

## Description

Le persil est une plante bisannuelle de 25 à 80 cm de haut, très aromatique au froissement, à odeur caractéristique.

Les tiges sont striées et les feuilles sont glabres.

Les feuilles, vert luisant, sont doublement divisées, surtout celles de la base, les feuilles supérieures ayant souvent seulement trois lobes étroits et allongés.

Les fleurs, d'une couleur jaune verdâtre tirant sur le blanc en pleine floraison, sont groupées en ombelles composées comprenant huit à vingt rayons. Les ombellules sont munies d'un involucre à nombreuses bractées.

La racine allongée de type pivotant est assez développée. Elle est jaunâtre, d'odeur forte et aromatique.

Le persil à feuille plate peut être confondu avec la petite ciguë (*Aethusa cynapium*), plante toxique de la même famille. La petite ciguë ressemble beaucoup au persil par ses feuilles, mais s'en distingue par des traces rougeâtres à la base des tiges et par son odeur peu agréable.

## Autres espèces du genre *Petroselinum*

- *Petroselinum segetum* : persil des moissons

## Distribution

Plante spontanée dans l'Asie du sud-ouest, l'Afrique du Nord et en Macaronésie, largement cultivée dans toutes les parties du monde. On peut la trouver à l'état subspontané ou naturalisé çà et là dans les cinq continents.

## Composition

C'est une plante riche en huiles essentielles dont l'apiol (également appelé camphre de persil, présent dans les graines), accompagné de myristicine. Elle contient un glucoside flavonique, l'apiine ou apioside, dont l'aglycone est l'apigénine.

Les feuilles sont riches en vitamines A et C.

## Utilisation

Voici ce qu'en dit un *dictionnaire botanique et pharmaceutique* du début du dix-huitième siècle :

" **PERSIL** : est une plante potagère et médicinale. (...) Le Persil est chaud & dessiccatif, atténuant, apéritif, détersif, diurétique et hépatique. Son principal usage est dans l'obstruction du poumon, du foie, de la rate, des reins, de la vessie, la jaunisse, la cachexie, le calcul, la gravelle, la suppression d'urine & des mois. (...) Les feuilles de Persil sont résolutes & vulnérables : c'est pourquoi on les applique avec grand succès sur les coupures si profondes qu'elles soient ; & sur les contusions après les avoir froissées entre les doigts, comme aussi sur les mamelles pour faire perdre le lait aux femmes nouvellement accouchées ; elles font résoudre les tumeurs chaudes ; & spécialement les contusions des yeux. Ces feuilles récentes répandues sur l'eau des étangs ou des fontaines, recréent & réjouissent les

poissons malades. "

(Dom Nicolas Alexandre : Dictionnaire botanique & pharmaceutique..., Paris 1716)

L'avis de la médecine moderne est évidemment plus modéré.

## Plante condimentaire

Le persil frais est à la fois un assaisonnement et une garniture. Comme condiment, il s'emploie entier (pour une marinade) ou le plus souvent haché. Il est utilisé pour orner les plats de poissons bouillis, ou même de viandes bouillies. Une garniture de persil frit (laisser frire 2 minutes) accompagne les plats de poissons frits, ou d'autres fritures.

Les feuilles, riches en vitamines A et C (à noter : 170mg/100g vitamine C soit deux fois plus que le kiwi et trois fois plus que le citron) sont très employées, finement ciselées comme condiment, tant dans les cuisines orientale, européenne, qu'américaine moyenne. Deux formes de persil sont utilisées : persil à feuille frisée ou crépue, et persil à feuille plate ou italienne. Beaucoup de gens pensent que le persil à feuille plate a une saveur plus forte. Le persil à feuilles frisées, souvent utilisé pour la décoration des plats, présente l'avantage d'éviter toute confusion avec la petite ciguë. Le persil aromatise aussi bien les crudités et les salades que les potages, les sauces, et les plats de légumes et de viande. Le persil est l'un des composants du bouquet garni.

## Légume

- Les feuilles de persil jouent un rôle majeur dans la cuisine levantine qui les utilise comme légume et pas seulement en condiment, en particulier pour la confection du tabboulé libanais.
- Certaines variétés de persil ont été sélectionnées pour leur racine comestible : le persil à grosse racine ou persil tubéreux. Sa racine charnue, à chair blanche, de la taille de celle de la carotte ou du panais, environ 15 cm, se consomme comme le salsifis ; elle peut servir dans le pot-au-feu ou en légume d'accompagnement.
- D'autres variétés sont cultivées pour leur côtes (pétiole des feuilles) : persil à grosse côtes ou persil à feuilles de céleri.

## Plante médicinale

Plante inscrite à la pharmacopée française. On emploie la racine comme diurétique, sous forme d'infusion (de 50 à 100 g/L). Les feuilles et la semence sont utilisées comme stimulant et emménagogue, en poudre à la dose de 2 g, ou en sirop fait avec ces feuilles (deux à trois cuillerées). Il entre dans la composition du sirop des cinq racines. On extrait l'apiol de l'essence de persil. Les feuilles sont employées en médecine populaire comme résolutive en application externe (cataplasme contre les engorgements laiteux).

Les graines de *persil de macédoine* pouvaient être l'un des multiples constituants de la thériaque de la pharmacopée maritime occidentale au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>[3]</sup>.

## Culture du persil

C'est une plante de climat tempéré, qui préfère les sols bien ameublés et riches en humus. Il vaut mieux le semer à proximité de l'habitation, pour en faciliter la cueillette.

Le persil commun (plat) et le persil frisé se sème de mars à août, en bordure, ou sur une petite surface qui lui est réservée. Il est recommandé de faire tremper les graines au préalable afin de hâter la germination ; une autre astuce signalée pour faciliter sa pousse est de passer les graines entre du papier de verre à petits grains, pour user légèrement la paroi de la graine. Les graines doivent être enfouies de 1 à 2 cm, avec une densité de 1,25 à 1,5 g/m<sup>2</sup> pour un massif, et 0,2 g/m<sup>2</sup> en bordure. La levée des graines de persil est très longue et assez capricieuse, normalement de l'ordre d'un mois. La réussite de la culture d'été est conditionnée par des arrosages.

Il faut compter trois mois entre le semis et la première récolte. La cueillette des feuilles se fait au fur et à mesure de la pousse.

C'est une plante très sensible aux gelées. Il reste possible d'avoir du persil pendant l'hiver en recouvrant les pieds par un châssis, ou par un semis tardif (juillet-août) en serre, ou en transférant une plante en pot dans un lieu abrité. Le persil peut être cultivé dans une persillère. On peut le semer pratiquement toute l'année.

La deuxième année, les tiges montent rapidement à graines et les feuilles deviennent plus dures. On peut retarder ce phénomène en pinçant les axes floraux.

Principaux ennemis : les limaces et les escargots. La mouche de la carotte peut également attaquer les cultures de persil.

### Conservation

À la fin de l'été, les feuilles peuvent être cueillies et laissées à dessécher dans l'ombre, dans un endroit chaud. Elles sont ensuite conservées dans un sac en papier.

Pour utiliser du persil ainsi desséché, le laisser tremper une demi-heure dans de l'eau tiède.

Il est également possible de congeler du persil haché.

Une recette de grand-mère suggère également de le conserver ciselé et recouvert d'huile d'olive dans un bocal au réfrigérateur. On peut y ajouter de l'ail haché (persillade). Cette astuce donne aussi de très bons résultats avec le basilic.

### Notes et références

[1] jardiner, cultiver le persil tubéreux, *Petroselinum crispum*, semer, récolter ([http://www.webjardiner.com/especes/persil\\_tubereux.php](http://www.webjardiner.com/especes/persil_tubereux.php))

[2] Persils tubéreux, légumes anciens, légumes oubliés, animations, démonstrations, cuisine du jardin, conférences par Floradiane ([http://www.cuisiflor.com/persils\\_tubereux.htm](http://www.cuisiflor.com/persils_tubereux.htm))

[3] D'après Maïstral, in Yannick Romieux, *De la hune au mortier*, Éditions ACL, Nantes, 1986.

# Sources et contributeurs de l'article

**Persil** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85227795> *Contributeurs:* A2, Abrahami, Alphabetica, Aroche, Azno, Biozic, Bruegel, Ce'dric, Cilantro, CommonsDelinker, Coyote du 86, Cú Faoil, Davgrps, En rouge, Erasmus, GaMip, Givet, Guy Citerne, Gz260, Hesoneofus, Ico, Inisheer, Jazz Ad, Jean-marie60480, Jeanmarienier, Jeffdelongue, Jiel de V, Koko90, Korigan, Korrigan, Krytian32, Landscaper, Laurent Nguyen, Le sourcier de la colline, Liné1, MIRROR, Meodudlye, Michelet, MickaëlG, Mig, PP Tom, Pancrat, Peter17, Psychedelik Baraki, RM77, Ryo, Salix, Sam Hocevar, Semnoz, Sherbrooke, Skippy le Grand Gourou, Spedona, Stanlekub, Szyx, TED, Taguelmoust, Tavernier, TigH, TwoWings, Verdy p, Xate, Zelda, ترجمان05, 54 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Fichier:Petroselinum\_crispum\_-\_Köhler-s\_Medizinal-Pflanzen-103.jpg** *Source:*

[http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Petroselinum\\_crispum\\_-\\_Köhler-s\\_Medizinal-Pflanzen-103.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Petroselinum_crispum_-_Köhler-s_Medizinal-Pflanzen-103.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen

**Image:Parsley Flat.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Parsley\\_Flat.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Parsley_Flat.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Donovan Govan.

**Image:Parsley Curled.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Parsley\\_Curled.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Parsley_Curled.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Donovan Govan.

## Licence

---

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