

ARMOISE

FAMILLE : Asteraceae

GENRE : Artemisia



DESCRIPTION : L'armoise commune est une plante herbacée qui peut mesurer de 60 cm à 2 m de haut.

Elle possède une tige dressée très rameuse et élancée sans stolons souvent de couleur rouge-violacée.

Son feuillage est vert foncé, ses capitules duveteux sont serrés et très abondants sur les branches. Ses feuilles sont basales, longuement pétiolées et pennées de 5 à 8 cm de long.

La partie souterraine est un rhizome horizontal ramifié, parfois fort en diamètre et ses fleurs jaunâtres ou pourprées avec une odeur forte (voire désagréable pour certains). La floraison a lieu de juillet à octobre. Les feuilles froissées dégagent une odeur similaire à celle de l'absinthe.

Les fruits sont des akènes sans aigrette et mesurent 2 mm, une seule plante peut en produire plusieurs dizaines de milliers.

UTILISATION : L'Armoise (*Artemisia vulgaris*) était utilisée autrefois pour attendrir les volailles dont la chair était trop coriace. Aujourd'hui elle vient parfumer les volailles mais aussi des gâteaux sucrés ou salés. Au Japon, elle entre dans la composition de certains daifuku, des pâtisseries à base de riz gluant. Ce type de pâtisserie se trouve également en Chine (caobing).

MULTIPLICATION : L'armoise pousse naturellement dans les zones au climat tempéré. La meilleure façon de reproduire cet arbuste est la bouture.

BIENFAIT : Attention de ne pas consommer à forte dose, elle a un caractère toxique. Plusieurs propriétés lui sont reconnues: tonique, fébrifuge, antispasmodique, vermifuge et stomachique. En infusion, elle régularise le cycle des menstruations à la ménopause. On l'utilise aussi pour soigner les infections urinaires. Mise dans les chaussures, cette plante aurait comme vertu de diminuer la fatigue pendant la marche. Avant, on l'utilisait pour aromatiser la bière et pour farcir la dinde. Elle a un goût amer et sucré, ce qui se ressent en mangeant la viande ou en buvant le lait des animaux qui les mangent. Ces plantes peuvent aussi être utilisées en cas d'épilepsie. Ses jeunes pousses sont tendres et sucrées et peuvent être utilisées dans des salades ou dans des apéritifs.

