Laurier noble

(Laurus nobilis)



C'est arbuste dioïque à feuillage persistant, mesurant jusqu'à 20 m de haut dans son environnement naturel (2 à 6m lorsqu'il est cultivé) et originaire du bassin méditerranéen. Ses feuilles, très aromatiques lorsqu'on les froisse, sont particulièrement appréciées en cuisine, notamment dans la réalisation de bouquets garnis.

Résistance au gel : -15°C à -18/-20°C (premiers dégâts/dommages dès -11/-12°C, voire -3/-5°C en continu) ;

Comestibilité :
Feuille (feuilles {fraîches ou séchées} [assaissonnement {aromatisant, condiment, épice} et base boissons/breuvages {tisanes}] ; et extrait feuilles : huile [assaissonnement {arôme}]) et fruit (fruits séchés [assaissonnement {aromatisant, condiment, épice}]) comestible.(1*)