Menthe bergamote

(Mentha aquatica)
var. bergamot



Surnommée "Menthe Eau de Cologne", cette variété rustique et vigoureuse produit des tiges pourprées et des feuilles vertes foncé arrondies qui dégagent un parfum caractéristique aux notes d'agrumes comme la fleur d’oranger ou, donc, la bergamote (dont on fait les fameuses Bergamote de Nancy), d’où son utilisation courante en cosmétique. Les fleurs mauves violacé apparaissent en été, attirant de nombreuses abeilles.

Résistance au gel : -15°C (-23 selon certains) ;

Comestibilité :
Cette menthe permet de préparer un délicieux sirop de menthe, des jus de fruits, mais aussi des liqueurs, apéritifs... Elle est aussi intéressante à utiliser en infusion ou dans les desserts comme les salades de fruits, les sorbets, le quatre-quarts ou pour parfumer la confiture de pêche.