Lavande
(Lavandula angustifolia)



Sous-arbrisseau (petit arbuste) vivace, aromatique et mellifère, à feuillage gris argenté persistant, rustique, bien compacte (en boule), et facile à cultiver, la lavande est une incontournable du jardin, fréquemment utilisée comme épice en cuisine et dans de nombreux autres domaines.

La lavande est utilisée dans de nombreux domaines : médecine (essentiellement sous forme d'huile essentielle), ornementation (sous forme de bouquets, pour parfumer le linge par exemple, ou dans les parfums, savons et autres produits cosmétiques), pour son odeur agréable.

Résistance au gel : -15 à -20°C (premiers dégâts dès -5°C) ;

Comestibilité :
Les fleurs et les feuilles, fraîches ou séchées, sont utilisées pour aromatiser les gelées, crème glacée et fromages ; les feuilles, pétales et pointes fleuries sont ajoutées aux salades, sauces, soupes, ragoûts, confitures et gelées ; les fleurs servent également à réaliser des tisanes/infusion.



