

Laurus nobilis L.



28/03/2019



24/04/2013



06/04/2017



Fleurs femelles *



11/04/2019



Fruits mûrs **



20/04/2017



20/04/2017



16/04/2015

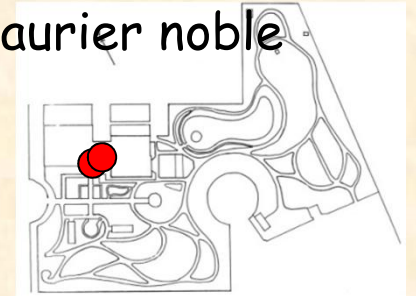


Laurus nobilis L.

Nom commun : Laurier, Laurier sauce, Laurier noble

Famille des Lauracées

Origine : Asie mineure



Nous allons terminer l'année par un arbuste qui ne fructifie pas au jardin car l'espèce est dioïque et ne sont plantés que deux exemplaires mâles.

Cette plante, au port très ramifié, formait au tertiaire de grandes forêts méditerranéennes côtières, dont il ne reste aujourd'hui que quelques reliquats (Canaries, Madère, Portugal, etc.).

En avril, s'épanouissent de nombreuses fleurs blanc-crème, odorantes, rassemblées en ombelles par groupes de 4 à 6. Quatre tépales, 8 à 12 étamines sur deux rangs. La fleur femelle a un ovaire libre surmonté d'un style.

Les fruits sont des drupes noires, contenant une seule graine.

Le Laurier est la plante d'Apollon, associé aux victoires. Les vainqueurs, les lauréats, s'en couronnaient la tête de rameaux tressés ornés de « baies ».

Attention de ne pas confondre le laurier-sauce avec le laurier-cerise (*Prunus laurocerasus*) une Rosacée, avec le laurier rose (*Nerium oleander*), une Apocynacée, avec le laurier tin (*Viburnum tinus*), une Caprifoliacée. Si les feuilles du premier sont utilisées en cuisine pour parfumer des plats, les autres lauriers ne sont pas comestibles, le laurier-rose étant particulièrement toxique.