



Violette odorante

Les violettes

Viola

(Violacées)



Violette blanche

Qui sont-elles ?

Charmant souvenir que le parfum de violette enivrant que l'on sentait dans les jardins de nos grands-mères ! Mais qui n'a jamais été déçu en humant une violette sauvage de ne pas retrouver cette impression ? C'est pour cela que l'on ne peut pas vraiment parler de la violette mais des violettes au pluriel car il existe de nombreuses espèces. La plus connue est bien sûr, la violette odorante (*Viola odorata*), espèce sauvage qui a servi de base pour créer les variétés cultivées qui firent la réputation de Toulouse. Dans la nature, poussent ses cousines : la violette des bois, la violette des chiens, la violette des marais, la violette hérissée ou la violette des Pyrénées.

Symbole de modestie, d'amour et d'amitié, cultivée dans les potagers depuis l'antiquité, la violette odorante devient à la mode sous Napoléon et de grandes cultures sont mises en place pour satisfaire la demande. Très parfumée, elle présente aussi l'intérêt de fleurir en février, avant les autres plantes. A la saison, en 1850, trois wagons remplis de bouquets partaient tous les jours de Toulouse pour approvisionner les marchés parisiens.



2 pétales vers le haut et 3 vers le bas (Violette des Pyrénées)

Comment les reconnaître ?

Plante discrète, elle ne dépasse jamais 25 cm. Tout le monde est capable de reconnaître la fleur mais on ne peut s'empêcher d'avoir un doute quand on vérifie le parfum. Les 5 pétales violets en général mais parfois blancs, ont une disposition particulière : 2 vers le haut et 3 vers le bas. Si vous regardez l'arrière de la fleur, vous y observerez un éperon important pour l'identification. Les feuilles, quant à elles ont le plus souvent une forme de cœur. Les différences entre espèces se situent dans des petits détails qui sont affaire de spécialistes.



Violette des bois

Pour les botanistes, signalons la particularité de cette plante très secrète qui produit deux sortes de fleurs. Les premières, printanières, très nectarifères et parfumées ne donneront pas de fruits. Les deuxièmes, estivales, sans pétales rempliront la mission de reproduction en donnant fruits et graines sous le couvert du feuillage.

Où les rencontrer ?

On peut les observer partout en France jusqu'à 1500 m en montagne, dans les haies, les bois ou les pelouses.

Qu'en faire ?

L'usage le plus connu est celui du parfum dont chacun peut se régaler en direct. Il est cependant difficile à capturer et très vite les fabricants lui préféreront les rhizomes d'iris ou les produits de synthèse.

L'usage le plus ancien est médicinal : les fleurs sont efficaces contre la toux (infusion et sirop), les feuilles, adoucissantes et les racines et les graines purgatives.

L'usage le plus récent consiste en différents produits plus contemporains et aujourd'hui très médiatisés : fameux bonbons à la violette de Toulouse, huile, vinaigre, gelée, etc.

En cuisine, on peut manger ses feuilles crues hachées dans une salade et ses fleurs cristallisées feront un bel effet sur les pâtisseries.



Violette rupestre



Violette des marais