



L'origan

Origanum vulgare (Lamiacées)

On l'appelle aussi Thym du berger ou Marjolaine bâtarde

Qui est-il ?

L'Origan est surtout connu pour ses qualités **aromatiques**. C'est lui qui parfume les meilleures pizzas, souvent confondu avec la Marjolaine, sa cousine cultivée.

Son nom, d'origine grecque, signifie « **qui rend la montagne riante** » et ses couleurs éclatantes contribuent effectivement à embellir nos montagnes à la fin de l'été.

Il appartient à la famille des Lamiacées (comme la menthe et le thym), dont une des caractéristiques est de contenir des huiles essentielles très odorantes.

Comment le reconnaître ?

La plante se présente en touffe, joli bouquet de 50 cm environ. Les tiges fleuries, garnies de feuilles ovales et opposées, portent des panicules de petites **fleurs roses et pourpres**.

Pour l'identifier, il est nécessaire d'utiliser son **odorat** : comme pour toutes les plantes aromatiques, prélevez une feuille, froissez-la et respirez son parfum qui vous donnera une bouffée d'énergie.

Où le rencontrer ?

Il se plaît surtout au **soleil** qui lui procure force et couleurs mais vous pouvez aussi le trouver en sous-bois clair où il vous semblera malingre et décoloré.

Si vous voulez le récolter, choisissez donc un **versant sud**, en **moyenne montagne** et scrutez le bord du chemin. C'est son milieu favori.

Qu'en faire ?

Plante tonique et apéritive, vous pourrez avant tout l'utiliser en **cuisine**, surtout associé à la tomate cuite. Il est aussi l'un des constituants de cette **tisane stimulante** qui vous permettra de résister aux agressions de l'hiver : origan, ortie, cynorhodon et romarin (1 poignée de plantes pour 1 litre d'eau, infuser 10 min)

