



LA FLEUR DES ROIS

TEXTES ISABELLE TONGLET
ILLUSTRATIONS LEPOUM

La fiche

Violette odorante

Viola odorata



La violette odorante est la seule violette parfumée. Les rois de France l'utilisaient pour cacher leur vilaine odeur, puis l'ont cultivée dans le potager du château de Versailles pour en consommer les fleurs. Au début du xx^e siècle, trois cents tonnes étaient distillées chaque année sur la Côte d'Azur pour créer des parfums.

COMMENT LA RECONNAÎTRE ?

Cinq pétales mauves, dont deux dressés vers le haut et trois vers le bas, pas de doute, c'est bien une violette. Plonges-y ton nez. Si une senteur envoûtante en émane, c'est l'odorante !

SON RÔLE DANS LA NATURE ?

Elle est la plante-hôte des chenilles de plusieurs papillons menacés : petit nacré, grand nacré, petite violette, grand collier argenté ou encore tabac d'Espagne.

OÙ LA TROUVER ?

En milieu mi-ombragé : les haies, les lisières de forêt, etc. Elle a besoin d'un sol riche et frais. Grâce à ses stolons, elle forme des petites colonies.

COMMENT L'UTILISER ?

On utilise sa fleur et ses racines notamment contre la toux. Ses fleurs et feuilles sont comestibles en salade. Elles dissiperaient les effets secondaires d'une trop grande consommation d'alcool. Les Grecs se confectionnaient des couronnes avec ses fleurs, mais il est plus simple d'aller faire une petite sieste au milieu d'une colonie de violettes.

Dans le jardin de...

Natagora Bruxelles



TOUTES LES INFOS POUR UN JARDIN NATURE ?
www.reseau-nature.be

Les bureaux bruxellois de Natagora se situent en plein cœur de Matongé. Un quartier dense, souvent embouteillé et avec très peu de verdure, hormis quelques arbres en bord de voirie. Isabelle et ses collègues y entretiennent avec passion une mare remplie de tritons, une prairie fleurie et de nombreux arbustes.

des réunions quand il y a du soleil. C'est l'occasion de sensibiliser un grand nombre de visiteurs. Les enfants de certains travailleurs viennent de temps en temps explorer le jardin en attendant que leurs parents aient fini la journée.

Y TROUVE-T-ON DES VIOLETTES ?

La prairie fleurie change chaque année. Ce printemps, on a eu beaucoup de géraniums sauvages et d'achillée millefeuille. Après notre bourse aux plantes, il nous restait des graines de violettes. On les a semées un peu partout. On verra bien si elles réussissent à prendre.

COMMENT LE JARDIN EST-IL NÉ ?

En 2008, à notre arrivée dans les lieux, Natagora a proposé aux gestionnaires du bâtiment de débiter un ancien parking pour y installer plutôt un jardin naturel exemplaire.

C'EST POSSIBLE D'AVOIR UN JARDIN SAUVAGE AU TRAVAIL ?

Les employés des diverses associations du bâtiment aiment venir manger à l'ombre de l'églantier ou y faire

LE SIROP DE VIOLETTE

As-tu déjà humé une violette ?

Voici une recette pour capturer cette odeur envoûtante et t'en régaler.



- Dans un bol, froisse une centaine de fleurs de violette (attention, lors de la cueillette, laisses-en sur place pour les insectes et pour qu'elles puissent se reproduire).
- Ajoute 250 millilitres d'eau à température ambiante. Presse le jus d'un demi-citron et ajoute-le à ton mélange. Recouvre le bol d'un essuie ou d'un film plastique et laisse macérer entre douze et vingt-quatre heures.
- Couvre une casserole d'un essuie (propre) et verse ta mixture à travers pour la filtrer. Essore bien pour ne pas perdre une goutte. Pèse ton mélange et ajoutes-y la même quantité de sucre. S'il y a 250 grammes de liquide, il faut ajouter 250 grammes de sucre.
- Fais chauffer tout doucement ton mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Si tu chauffes trop fort, les arômes de violette sera moins développé. Verse ton sirop encore chaud dans une bouteille en verre et stocke-la à l'abri de la lumière ou au frigo.
- Tu peux le boire en le mélangeant avec de l'eau, en l'ajoutant à ta glace vanille ou dans ton yaourt.