

Parfums, médicaments, épices

Des plantes pour tous les besoins

Certaines plantes ne sont pas cultivées pour nourrir, mais pour guérir, réveiller ou encore parfumer : ce sont les PAPAM, les plantes à parfums, aromatiques et médicinales, ainsi que les plantes stimulantes, comme le café ●

Un café péi de La Réunion, le bourbon pointu

Un jour, un caféier de l'espèce arabica a subi une mutation génétique naturelle, donnant naissance à une nouvelle variété bien particulière : le bourbon pointu, ou *Coffea arabica* var. Laurina (1). Découvert au 18ème siècle à La Réunion, ce caféier à faible teneur en caféine est depuis devenu produit de luxe, car supprimant les phases de décaféination habituelles pour obtenir un « petit déca ». Pourquoi ce nom ? A cause de la forme de l'arbre et de ses grains, qui rappellent un sapin de Noël.



La pervenche de Madagascar, une plante médicament

Cancer, leucémie, diabète : la pervenche de Madagascar (3), ou *Catharanthus roseus*, endémique de l'île Rouge, est utilisée contre bien des maux. Son secret : deux principes actifs, la vinblastine et la vincristine.

L'ylang ylang des Comores

Chouchou des grands parfumeurs, ingrédient phare du célèbre Chanel n°5, l'ylang ylang fleurit aux Comores depuis le début du 20ème siècle (4). « La fleur des fleurs » est vitale pour l'économie comorienne, l'archipel étant le premier producteur mondial d'huile essentielle d'ylang ylang. Comptez environ 100 kilos de fleurs pour 2 kilos d'essence.

Le giroflier, or végétal

Du pot-au-feu français au curry indien, le clou de girofle de Madagascar (2) parfume les plats du monde entier. L'île malgache est le premier exportateur mondial et second producteur de l'épice. Le secret d'un clou de girofle de qualité : il faut cueillir le bouton du giroflier avant la floraison, lorsque celui-ci est bien rose.

