



L'herbe à curry : culture, entretien, plantation, utilisations



Origine et milieux naturels

L'herbe à curry est un arbrisseau vivace à feuillage persistant du climat méditerranéen. Tout le long du littoral méditerranéen français, cette plante est protégée et donc ne peut être cueillie ou arrachée. C'est un arbuste de 40 à 70 cm de hauteur au feuillage gris et à la floraison jaune. Elle est une espèce protégée dans plusieurs pays. Les tiges florales ont la capacité de se conserver pour faire de beaux bouquets secs, d'où le nom "immortelle".

Noms latins

Helichrysum stoechas, *Helichrysum italicum*, *Helichrysum orientale*, *Helichrysum petiolare*

Noms communs

Immortelle des dunes, Immortelle d'Italie, Immortelle orientale, Immortelle laineuse

Famille

Astéracées

Type

Sous-arbrisseau persistant

Culture

Sol : calcaire, sableux, terre légère, facile à travailler et qui retient mal l'eau, caillouteux, drainé

Exposition : ensoleillé

Rusticité vivace

Semis : au printemps, entre 13 et 16°C, sous châssis froid

Bouture : boutures à talon semi-ligneuses de juin à août

Division : au printemps

Plantation : mars à mai et septembre

Taille : mars / avril et septembre

Floraison : juin à août

Hauteur : 40 à 60 cm

Bouturage

Prélevez des tronçons terminaux **de 10 à 12 cm de long** de tiges herbacées **et non fleuries**. Plantez-les en godets, dans un terreau ordinaire. Attendez que **leurs bourgeons recommencent à se développer** avant de les installer à leur emplacement définitif.

Comment la planter ?

Dans un massif ou une rocaille, plantez **les immortelles en quinconce, espacées entre elles ou des autres plantes de 30 cm environ**.

- Creusez un trou un peu plus large et profond que la motte.
- Dépotez la plante et placez la motte de manière qu'elle affleure.
- Rebouchez et arrosez.

Pour une culture en pot sur le balcon ou la terrasse,

- Utilisez pour chaque plante **un pot de 30 cm de diamètre** environ
- **Rempli d'un terreau ordinaire**
- Le pot sans réserve d'eau, **mais placé dans une soucoupe**

Entretien

- **Apportez un amendement organique** au moment de la plantation.
- Dans les régions froides, **protégez la souche avec un épais paillage.**
- **Supprimez les rameaux déflouris** pour aider la touffe à rester bien garnie
- **Taillez-la au printemps**, après le froid, pour lui redonner une forme buissonnante bien dense

Récolte, conservation et utilisation

Couper les fleurs avant qu'elles soient **totalemtent ouvertes, avec leurs tiges et les faire sécher la tête en bas, dans l'obscurité, pour créer des bouquets secs.**

Maladie

Il arrive qu'e la plante soit attaquée par **l'oïdium**

Nuisible

Elles sont parfois la cible **des pucerons**, mais sans conséquence pour leur croissance et sans trop de dommages sur le plan esthétique

Association favorable

Statice, santoline ou toutes autres plantes de jardins secs

Quelques Variétés

Espèces et variétés au port dressé,

« **Immortelle des dunes, immortelle commune, immortelle à toupet (*Helichrysum stoechas*)** » Originaire du sud-ouest de l'Europe. Elle donne de bons résultats dans les jardins de bord de mer, elle est même utilisée pour la fixation des dunes.

« **Immortelle d'Italie, hélichryse d'Italie (*Helichrysum italicum*)** » Petits capitules groupés au bout de chaque tige, jaune d'or. Floraison entre juin et août.

Espèces au port très compact ou étalé,

« **Immortelle orientale (*Helichrysum orientale*)** » Petits capitules groupés, évoluant du jaune pâle au jaune plus foncé au fur et à mesure de leur épanouissement, entre juin et août.

« **Immortelle laineuse, immortelle réglisse (*Helichrysum petiolare*)** » Petits capitules groupés, au cœur jaune et aux bractées blanc crème. Cette floraison étant sporadique, l'immortelle laineuse est plutôt utilisée pour les qualités décoratives de son feuillage.

Cuisiner avec l'herbe à curry

Vous pouvez utiliser **les feuilles** de cette plante aromatique dans votre cuisine **pour remplacer le curry**. Elles s'utilisent **fraîches ou séchées et les fleurs séchées** s'utilisent de la même façon. Son goût est moins fort, et de plus vous n'aurez pas la couleur jaune orangée donnée par le curry.



Il faut l'ajouter en fin de cuisson, autrement elle perd son goût. Veillez à l'enlever avant de servir car ses feuilles sont très indigestes et ne sont pas considérées comme comestibles. Faites-les plutôt infuser dans les sauces, potages, ragoût...

L'herbe à curry dans la pharmacopée

Les fleurs sont distillées afin d'obtenir une huile essentielle. L'hélichryse est connue pour ses vertus **antioxydantes, antibactériennes, antifongiques et analgésiques**. **Cette huile essentielle est déconseillée aux femmes enceintes**. Cette plante aromatique est aussi très utilisée dans **la parfumerie et la savonnerie**.



Bonne culture

Fiche :  2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : [ici](#)

Photo : du net