

La menthe poivrée de Milly-la-Forêt

Au cœur du Gâtinais français, la star des plantes aromatiques et médicinales continue d'assurer la renommée de la ville chère à Jean Cocteau.

Sirop maison

Idéal pour vous désaltérer cet été.

Versez 3 litres d'eau bouillante sur 500 g de feuilles de menthe, laissez macérer 2 heures dans un récipient bien fermé, filtrez, faites fondre 5,5 kg de sucre au bain-marie dans le jus obtenu, filtrez et mettez en bouteille. D'autres recettes à base de menthe sur www.saveursparisidf.com



© Thinkstock

L'ultime producteur artisanal

Alain Bosc-Bierne est le dernier à cultiver à l'ancienne la menthe poivrée de Milly-la-Forêt (91),



© William Dupuy/Picturetank

aux portes de la ville. Il la fait pousser sur 3 hectares de terre avec de la mélisse. Son exploitation comprend aussi une ferme pédagogique. Et elle propose à la vente liqueur, sirop, bonbons et autres produits à base de menthe.

Tél.: 01 64 98 50 57,
4, rue de l'Église, 91490 Oncy-sur-École.



© Chapelle Saint-Blaise-des-Simples/Milly-la-Forêt

Une chapelle dédiée

Jean Cocteau a tant aimé Milly-la-Forêt, où il a vécu, qu'il y a décoré l'intérieur de la chapelle Saint-Blaise-des-Simples.

Les simples étant l'ancien nom des plantes médicinales, son pinceau les a mises à l'honneur.

L'artiste a aussi souhaité être inhumé dans la chapelle et que soit planté tout près un jardin botanique.

Exaucé !

Tél.: 01 64 98 84 94,
www.chapelle-saint-blaise.org



© William Dupuy/Picturetank



© William Dupuy/Picturetank

70

C'est le nombre de menthes poivrées cultivées au Conservatoire national des plantes (CNPMAI) de Milly-la-Forêt.

On peut les acheter sur place en plants issus de bouture ou de dédoublement.

Pas en graines, car la menthe poivrée est issue d'un croisement et n'en produit pas !

Tél.: 01 64 98 83 77,
www.cnpmai.net

La mentha piperita

(menthe poivrée) appartient à la famille des lamiacées, toutes productrices d'huiles essentielles, et au genre des nombreuses menthes, aux propriétés digestives, antibactériennes et anti-oxydantes. C'est à sa forte teneur en menthol qu'elle doit son odeur puissante et cette impression de fraîcheur lorsqu'on respire ses feuilles froissées. À la fin du XIX^e siècle, elle devient une des spécialités de Milly-la-Forêt, commune de l'Essonne réputée pour ses cultures de plantes médicinales. Alors qu'on y dénombrerait des dizaines de producteurs après guerre, il n'en reste plus qu'un aujourd'hui. «Le problème c'est qu'on ne gagne plus notre vie, s'alarme Alain Bosc-Bierne. Les labos



© William Dupuy/Picturetank

achètent le moins cher possible une production qui vient d'Égypte, de Chine ou de Pologne...» Les variétés cultivées à Milly-la-Forêt se distinguent par l'équilibre idéal entre le menthol et la menthone qui composent leur huile essentielle. Ce qui les fait apprécier par les grands chefs comme Yannick Alléno du Pavillon Ledoyen (trois étoiles au guide Michelin). Au Conservatoire national des plantes de Milly-la-Forêt, on cultive quelque 70 clones pouvant être associés à Milly-la-Forêt en raison de la formule de leur huile essentielle. «Comme la menthe de Hongrie par exemple, qui a la particularité de résister à la maladie de la rouille, explique le botaniste Bernard Pasquier. Ça la rend intéressante pour l'agriculture biologique.» ■