



11a

nom vernaculaire

français	Anis vert - Aneth - Fenouil - Badiane - Carvi
créole	Lanivèr, lanni, fènouy
anglais	Dill (aneth) - Fennel (fenouil) - green anise (anis)
allemand	Anis, Dill, Fenchel, Sternanis, Kümmel
espagnol	Hinijo



origine	<p><b>Anis vert</b> : Asie  <b>Aneth</b> : Bassin méditerranéen.  <b>Fenouil</b> : Bassin méditerranéen.  <b>Anis étoilé</b> : Asie (Chine).  <b>Carvi</b> : Asie Mineure (Turquie puis Europe, Iran, Asie).</p>
habitat	<p><b>Anis vert</b> : Europe du Sud, Afrique du Nord.  <b>Aneth</b> : Bassin méditerranéen. L'aneth apprécie les expositions ensoleillées et les terrains bien drainés.  <b>Fenouil</b> : Le fenouil peut se trouver à l'état sauvage le long des routes et dans les prés en Europe, Amérique du Nord, Asie et Australie. Il se propage par semence et est considéré comme une peste végétale en Australie et aux États-Unis. Le fenouil est présent dans le sud de la France où il est cultivé comme plante potagère pour son bulbe (N.B. il ne s'agit en aucun cas de l'organe souterrain de la plante mais, en fait, de la base charnue des feuilles, imbriquées les unes dans les autres).  <b>Anis étoilé</b> : Chine principalement, mais aussi Vietnam, Cambodge, Laos, Japon et Philippines, Europe du Sud et Afrique du Nord.  <b>Carvi</b> : cultivé en Turquie, île de Malte, Afghanistan, Irak, Chine, Europe (Hollande principalement), Afrique du Nord (Tunisie).</p>
type	<p><b>Anis</b> : &lt; Ombellifère &gt; plante herbacée dressée, odorante, très aromatique pouvant atteindre 60 cm de haut.  <b>Aneth</b> : &lt; Ombellifère &gt; plante herbacée dressée, odorante, très aromatique pouvant atteindre un mètre de haut.  <b>Fenouil</b> : &lt; Ombellifère &gt; plante herbacée dressée pouvant atteindre plus d'un mètre de haut, à feuilles vert-bleu.  <b>Anis étoilé</b> : badamier. Arbre de la famille des magnolias.  <b>Carvi</b> : &lt; Ombellifère &gt; plante herbacée dressée, odorante, très aromatique pouvant atteindre 60 cm de haut.</p>

Dans cette double fiche sont regroupées 5 plantes « anisées » utilisées en restauration :

**Anis vert** « *Pimpinella anisum* » : dérivé du grec < anison > (faire jaillir) car dissipe les flatulences.

**Aneth** « *Anethum graveolens* » : dérivé du grec < anethon > (plante qui pousse rapidement), puis du latin < *anethum* >.

**Fenouil** « *Foeniculum vulgare* », du latin < *foeniculum* > (foin).

**Anis étoilé** (badianier) : son nom vient du persan < badyan > (anis).

**Carvi** (anis des Vosges) : son nom vient du persan < karavyja > (province de Carie, en Asie Mineure, au sud de la Turquie) d'où il serait originaire.

**fleur**

**Anis vert** : en ombrelle. De couleur jaune verdâtre

**Aneth** : en ombrelle. De couleur jaune pâle

**Fenouil** : en ombrelle. De couleur jaune pâle

**Anis étoilé** : fleur jaune

**Carvi** : en ombrelle. De couleur jaune verdâtre.

**fruit**

**Anis vert** : graines elliptiques et striés (4-5 mm).

**Aneth** : petites graines rondes aplaties bordées d'ailes minces, de couleur brun-jaune à maturité

**Fenouil** : graines de forme allongée, fortement nervurées, de couleur vert pâle à jaune paille.

**Anis étoilé** : cosses en forme d'étoile à 5 branches renfermant une graine par branche.

**Carvi** : graines étroites et fendues avec des côtes très accentuées.

utilisations > voir page 2/2



# 11b

utilisations



photo : LMHTAG  
anis étoilé



photo : LMHTAG  
carvi

nom vernaculaire	français	Anis vert - Aneth - Fenouil - Badiane - Carvi		
	créole	Lanivèr, lanni, fènouy		
	anglais	Dill (aneth) - Fennel (fenouil) - green anise (anis)		
	espagnol	Hinjjo	allemand	Anis, Dill, Fenchel

**Anis** : Punch (feuilles macérées dans du rhum) et différentes boissons anisées par macération (Pastis, Anisette : Afrique du Nord, Antilles, Italie - Anisetta Meletti- et Sambuca, Ouzo en Grèce et Raki en Turquie, Arak en Égypte) ou par distillation (Le Pontarlier en Franche-Comté- France). Les graines d'anis séchées sont utilisées en cuisine pour parfumer les poissons (grillés, en sauce) et les chutneys, en pâtisserie (confitures, petits gâteaux à l'anis), en confiserie (dragées < Anis de Flavigny >), en boulangerie pour parfumer les bretzels, fougasses, pain d'épices et le pain frais. Les feuilles d'anis relèvent les marinades pour gibiers, les salades, les soupes de poisson.

**Aneth** : les feuilles fraîches, au goût légèrement anisé, sont employées pour aromatiser et décorer les salades, les poissons crus marinés (gravelax scandinave) et cuits, les viandes et les sauces.

Les tiges sont utilisées fraîches ou séchées, en cuisine pour parfumer les poissons (grillés, en sauce).

C'est une épice très utilisée en Allemagne, en Grèce, en Hongrie, en Pologne, en Russie, en Roumanie, en Scandinavie mais aussi en Inde. Les graines servent pour parfumer pickles, liqueurs et confitures.

**Fenouil** : le bulbe est utilisé cru en salade, cuit (braisé, en garniture). Les branches séchées sont utilisées tout comme celle de l'anis vert. Les graines séchées sont utilisées dans la cuisine italienne (pâtes) et en charcuterie (salami italien), dans les plats de légumes indiens et dans les pâtisseries irakiennes.



bulbe de fenouil

photo : LMHTAG

**Anis étoilé** : utilisé entier (*cosse en forme d'étoile*) ou réduit en poudre (*il est un des cinq composants du mélange de la poudre aux cinq épices (badiane, poivre du Sichuan, cannelle, clou de girofle, graines de fenouil)*).

L'anis étoilé rentre dans la composition des apéritifs anisés industriels alcoolisés (Ricard, Pernod) et non alcoolisés (Pacific, Pastitou) où il a peu à peu remplacé l'anis vert (*voir plus haut*) utilisé autrefois car son arôme est plus puissant que l'anis vert.

Il est utilisé en Europe, notamment dans la fabrication du Pastis, de l'Ouzo ou de la Sambuca.

En pâtisserie, il aromatise gâteaux et galettes traditionnelles de l'ouest de la France (infusé dans du lait). En Allemagne, il est utilisé dans la fabrication des marmelades. Il facilite les digestions difficiles, d'où son succès en apéritif, en digestif ou en dessert.

**Carvi** : les feuilles tendres, fraîches, hachées, servent à aromatiser certains plats : salades, potages, tomates.

Mais ce sont surtout les graines, plus aromatiques (arôme d'anis et de citron) qui sont utilisées, notamment pour parfumer les viandes : porc, gibier, oie, charcuteries scandinaves, choucroute, goulash (Hongrie), la harissa tunisienne (purée de piments rouges), ainsi que dans certaines pâtisseries (Grande-Bretagne) et confiseries.

Elles se consomment aussi avec les fromages (en particulier avec le Munster, le Gouda et le Livarot).

Ingrédient traditionnel de la cuisine germanique, le carvi entre aussi dans la composition du Kummel, liqueur traditionnelle allemande.

On le retrouve dans de nombreux autres alcools : l'Aquavit - boisson alcoolisée scandinave distillée à partir de pomme de terre ou de céréale et parfumée avec différentes épices : carvi, cumin, anis, aneth, coriandre), le Gin, le Schnaps (eau de vie - Alsace, Lorraine, Allemagne, Autriche, Suisse), le Brennivín (*eau de vie islandaise*).

Les graines de carvi sont parfois improprement baptisées cumin, alors qu'il s'agit de deux épices distinctes.