



20

nom vernaculaire	français	Basilic et Framboisin
	créole	Bazilik, fonbazen
	anglais	Basil
	espagnol	Albahaca, basilico
	allemand	Basilikum



basilic



framboisin

Le **basilic** : également nommé « pistou » dans le Midi de la France. Son nom scientifique est « *Ocimum basilicum* » des mots grecs < Okimon > (sentir) et < basilikon phuton > (herbe royale).

Plante sacrée dans de nombreuses religions, elle était symbole de l'amour chez les Romains.

Le **framboisin** « *Ocimum gratissimum* » (appelé ainsi pour son port semblable à celui des framboisiers) est l'espèce sauvage du basilic.

fleur

Basilic : toute l'année.

Fleurs blanches disposées en grappe verticale.

Framboisin : pendant et après l'hivernage. Fleurs blanchâtre-rosé disposées en grappe verticale.

fructification

Basilic et Framboisin : graines en fin de floraison.

origine	Basilic : Asie tropicale (Inde, Vietnam). Framboisin : régions tropicales de l'Ancien Monde (Afrique, Asie et Océanie).
habitat	Basilic : toutes les régions tropicales et Europe (Italie, France, Angleterre) où il est arrivé via le Moyen-Orient. Il a été introduit aux Antilles et en Amérique par les colons. Framboisin : Petites et Grandes Antilles (Cuba, Haïti, Saint Domingue) où il est cultivé.
type	Basilic : plante herbacée dressée de 15 à 45 cm de haut, aromatique. Il existe près de 150 variétés de basilic : « <i>Ocimum basilicum</i> » a des feuilles longues de 2 à 5 cm, aux Antilles on trouve une variété à petites feuilles rondes < le Ti fonbazen >, « <i>Ocimum campechianum</i> ». Les feuilles des basilics sont vert pâle à vert foncé, parfois pourpre-violet. Chez certaines variétés, les basilics ont un arôme citronné. Framboisin : petit arbrisseau odorant atteignant 2,50 m de haut.

fruit

Basilic : Petit fruit inséré dans une loge.

Framboisin : 4 graines dans une capsule.

utilisations

Très utilisé en cuisine méditerranéenne, le **basilic** parfume les soupes (soupe au pistou), les salades, les pâtes alimentaires, les sauces (à base de tomate principalement).

Il entre dans la confection du « pesto », condiment emblématique de la cuisine italienne.

Le « pesto » : préparation culinaire ligure (nord-ouest de l'Italie) à base de basilic, de pignons de pin, d'huile d'olive, d'ail et de fromage râpé (pecorino romano et/ou parmigiano reggiano), le tout pilé ensemble.

Le « pistou » est une sauce à base de basilic pilé, d'ail, d'huile d'olive et de sel typiquement provençale.

Le **framboisin** quant à lui, à un goût prononcé qui rappelle celui du clou de girofle (fiche n°62).