



56

nom vernaculaire	français	Estragon
	créole	Estragon
	anglais	Tarragon
	espagnol	Dragoncillo, estragón
	allemand	Estragon

Son nom scientifique est « *Artemisia dracunculus* » du latin < *dracunculus* > qui signifie petit dragon.

Autres noms : absinthe estragon, armoise potagère, serpentine, armoise âcre, herbe dragon (*car une croyance populaire voulait en effet qu'il soit la panacée contre les morsures de serpent*).

fleur

Fleurs jaune, assez rares.



utilisations

L'estragon fait partie des fines herbes.

Les feuilles d'estragon sont commercialisées et utilisées, fraîches, séchées, en poudre ou congelées pour aromatiser des préparations culinaires : salades et crudités, pâtes alimentaires (lasagne) sauces émulsionnées froides (vinaigrette, sauce tartare, sauce gribiche) sauces émulsionnées chaudes (sauce béarnaise et ses dérivés), sauce crème pour poisson ou velouté pour volaille, sauce brune pour viande (noisette d'agneau à l'estragon), ainsi que les condiments : le vinaigre et les conserves au vinaigre (moutarde, cornichons, petits oignons...).

L'estragon permet de réaliser < la liqueur d'estragon >, aux vertus digestives.

(un litre d'eau-de-vie, un bouquet d'estragon frais, 400 g de sucre et un bâton de vanille et ou anis étoilé).

origine	Russie (Sibérie).
habitat	L'estragon fut introduit en Europe au Moyen Âge, époque à laquelle il figure par ailleurs dans le Capitulaire (<i>acte législatif de l'époque carolingienne</i>) de Charlemagne (748-814) en tant que remède contre les maux de dents.
type	Plante herbacée vivace de la famille des < Astéracées >, de 80 cm de hauteur environ, avec de nombreuses tiges très ramifiées et des feuilles étroites. Cette plante est cultivée, à usage condimentaire, pour ses feuilles très parfumées, lisses et brillantes et de couleur vert foncé. L'estragon est une armoise, genre qui comprend plus de 300 espèces dont : > l'absinthe « <i>Artemisia absinthium</i> », fiche n°2, > la citronnelle « <i>Artemisia abrotanum</i> », fiche n°42, > ou le génépi « <i>Artemisia genepi</i> », <i>plante de montagne qui pousse à partir de 2000m d'altitude, principalement dans le Massif alpin et avec laquelle on fabrique une liqueur du même nom</i>).