

Laurier sauce

Le laurier sauce est un petit arbre aux feuilles très aromatiques qui sont employées toute l'année en cuisine. Elles parfument les sauces, les plats mijotés et les marinades. Il est aussi utilisé pour composer des bouquets garnis.



Sommaire

- En résumé
- Espèces et variétés
- Semis et plantation
- Culture et entretien
- Taille
- Maladies, nuisibles et parasites
- Récolte
- Multiplication
- Conseils écologiques

Laurier sauce en résumé

Dénomination

Nom(s) commun(s) Laurier sauce, Laurier d'Apollon, Laurier noble

Nom(s) latin(s) *Laurier nobilis*

Famille Lauracées

Type de plante Arbuste, Plante aromatique ou médicinale

Esthétique

Couleur des feuilles 

Couleur des fleurs 

Végétation Vivace

Feuillage Persistant

Forme  
Buissonnant Conique ou pyramidal

Hauteur à maturité 2 à 5 m

Largeur à maturité 2 à 4 m

Jardinage

Entretien    Facile

Besoin en eau    Faible

Croissance Lente

Multiplication Semis | Division | Bouturage

Résistance au froid    Résistante (rustique)

Emplacement

Exposition  Soleil  Mi-ombre

Utilisation Balcon ou terrasse | Haie | Plantation isolée

Plantation Pleine terre | Bac, pot ou jardinière

Type de sol Humus ou terreau

PH du sol Sol neutre

Humidité du sol Sol drainé

Climat



Plantation ou semis

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Floraison

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Récolte

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Taille

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Le laurier sauce, également nommé laurier d'Apollon ou laurier noble, fait partie de la famille des Lauracées. Il est originaire d'Asie Mineure et du Bassin Méditerranéen. Ses légendes sont plus connues en Grèce, car les héros étaient couronnés de branches de laurier.

De croissance lente, il a une grande longévité. Son feuillage persistant et aromatique est aussi très décoratif. Il possède des feuilles coriaces, ovales et de couleur vert foncé.

En cuisine, ses feuilles très aromatiques sont utilisées en cuisine pour parfumer de nombreux plats et sauces. Employé en infusion, il est aussi excellent pour la digestion. On peut faire des bouquets garnis avec le laurier sauce accompagné de thym, de romarin et de persil.

Attention : il ne faut pas confondre le laurier sauce qui est le seul comestible, avec le [laurier cerise](#) ou le laurier rose qui sont toxiques.

Laurier sauce, espèces / variétés

Laurus nobilis (laurier-sauce)



- **Port et hauteur** : 3 à 5 m. Silhouette conique ou pyramidale.
- **Floraison** : Floraison blanche à jaune : avril à juin.
- **Feuillage** : Feuilles possédant une odeur très forte lorsqu'on les froisse.

Semis et plantation du laurier sauce



- Prévoyez 1 cm de recouvrement des graines avec de la terre affinée.
- Arrosez modérément.

Note : les semis sont délicats à réussir.

Quand et comment le planter en pleine terre ?

La plantation se réalise en général au printemps, toutefois on peut planter les arbustes vendus en contenants toute l'année (hors gelées).

- Plantez-le dans une terre suffisamment réchauffée.
- Prévoyez un trou de 60 à 80 cm de profondeur et de diamètre.
- Mélangez du terreau, du compost ou du fumier à votre terre de jardin.
- Arrosez modérément et régulièrement pour aider à l'enracinement.
- Installez un tuteur que vous retirerez une fois le laurier sauce bien installé.

Où le planter ?

Le laurier sauce se plaît dans un sol humifère¹, bien drainé, profond, sec et léger. Il redoute le calcaire.

Il aime une **situation ensoleillée, voire mi-ombre, mais à l'abri des vents forts**. Il supporte bien les embruns et la sécheresse.

On peut l'utiliser en haie ou en plantation isolée pour décorer les petits et grands jardins. On peut aussi le planter dans un grand pot ou un grand bac pour orner les balcons ou les terrasses. En revanche, il faut éviter de le planter près d'une [vigne](#).

Quand et comment semer le laurier sauce ?

- **Semez en automne**, sous abri à une température de 18 °C environ.

Quand et comment planter le laurier sauce en pot ?

Pour la culture en bac, prévoyez une couche de gravier pour faciliter le drainage. Utilisez un substrat composé de terre de jardin mélangée à du terreau de plantation.

Culture et entretien du laurier sauce



Le laurier sauce ne demande pas beaucoup d'entretien :

- Il n'est pas nécessaire de fertiliser.

- Arrosez en cas de fortes chaleurs, sauf pour la culture en bac qui demande un peu plus d'arrosages. Attention de **ne pas laisser l'eau stagner dans la soucoupe**.
- Rempotez le laurier sauce tous les 2 à 3 ans pour les sujets en pot.
- Même si le laurier sauce est rustique, protégez le pied avec du paillage ou couvrez-le d'un voile d'hivernage pour les régions au climat froid.

Taille du laurier sauce

Il n'est pas nécessaire de tailler le laurier sauce, cependant :

- Taillez-le après la floraison, pour éviter le semis spontané.

- On peut aussi rééquilibrer l'arbre après la floraison afin de lui donner une forme particulière.
- Les lauriers cultivés en bac seront taillés environ 2 ou 3 fois dans l'année.

Maladies, nuisibles et parasites



On ne connaît pas de maladies, nuisibles ou de parasites majeurs au laurier sauce.

Récolte

Les feuilles du laurier se récoltent toute l'année et au fur et à mesure des besoins. Cueillez de préférence la feuille en période de croissance. Une seule est souvent nécessaire pour parfumer les plats.

Les feuilles peuvent être séchées dans un local sec et aéré avant de les conserver dans un bocal hermétique. Elles conservent toute leur saveur et sont même plus parfumées que les feuilles fraîches.

Multiplication du laurier sauce

On peut bouturer, marcotter et diviser le laurier sauce :

- Bouturez des pousses demi-aoûtées dès la fin de l'été.

- Marcotez et divisez les rejets du laurier sauce, dès le printemps.

Conseils écologiques

Les feuilles mortes du laurier sauce contiennent des huiles toxiques pour les vers décomposeurs, **il ne faut donc pas les composter.**

Plantes du même type



Marjolaine



Noline



Thym



Menthe

1. Humifère : Riche en humus.



Trouvez enfin la plante qu'il vous faut

parmi plus de 1000 fiches plantes

[Trouver une plante](#)

www.ooreka.fr/plantes

Autres articles pouvant vous aider :



Comment planter un arbre d'ornement

 Débutant

 2 h/arbre

 2 pers. conseillées



© Fine Media, 2016

Ooreka est une marque de Fine Media - 204, rond-point du Pont de Sèvres - 92649 Boulogne-Billancourt cedex

Ce document est la propriété exclusive de Fine Media.

Vous pouvez partager ce document gratuitement en l'état mais vous ne pouvez pas le modifier, le revendre ou en utiliser tout ou parties des textes et images sans autorisation explicite de la part de la société Fine Media.

Pour toute question : www.ooreka.fr/contact