

Thym résineux

Thymus mastichina (L.) L.

Famille : Lamiaceae

Genre : *Thymus*

Espèce : *mastichina*

Autres noms en français : Thym résineux

Noms en espagnol : Tomillo blanco



Qui ne connaît le thym ! Ces petites feuilles si aromatiques tassées dans des bocaux rangés sur les étagères de nos cuisines, cette essence si parfumée que nos mères et grand-mères préservait dans leurs fioles. Tout naturellement il reçut le nom de « thym » du grecque thy, signifiant « exhaler une odeur. » Thy donna thumon qui signifie « offrande que l'on brûle » car les Grecs en brûlait sur leurs autels, comme de l'encens, tandis que les Romains en faisaient des fumigations pour purifier leurs demeures.

On dit : cette plante si parfumée est née du chagrin. Dans la Grèce antique, Paris, prince de la légendaire cité de Troie, kidnappa la belle Hélène. Emportée au loin, le chagrin de la belle débordait de ses yeux. On dit : à chaque larme tombée à terre, naquit un buisson de thym. Mais, en vérité, le thym existait déjà. On s'en servait dans l'Égypte antique, à l'époque des pharaons. Afin qu'un pharaon décédé puisse gagner dignement le Royaume de l'au-delà on préservait le corps par momification. Durant cette procédure longue et compliquée on baignait le corps dans une eau parfumée de nombreuses herbes et épices, dont le thym.



Quelques siècles plus tard, ces guérisseuses que l'on nomme « sorcières », macéreraient le thym avec de la verveine et des fleurs de myrte pour en faire un philtre d'amour. Tandis que les pucelles brodaient d'abeilles virevoltant autour d'une branche de thym sur des écharpes qu'elles offraient à leurs chevaliers amoureux. C'était à l'époque des Croisades. Car le thym est symbole de courage. Ainsi que d'un amour... inébranlable.

Ce buisson aromatique s'étale tout autour de la Méditerranée : de l'Espagne, l'Italie, la Grèce jusqu'au Maroc, l'Algérie, l'Égypte en passant par la Turquie, le Liban, l'Israël. Les chèvres et les moutons broutent ses branches. Ce pâturage, loin de le nuire, le maintient en forme en faisant office de taille naturel. Car le thym a besoin d'être taillé régulièrement, sans quoi il devient trop ligneux et les feuilles perdent leur arôme si entêtant. Ainsi, le bétail se régale et le thym se renforce. Belle collaboration !

Il existe plus de 200 espèces de thym. Le Thym résineux est endémique^[1] de la péninsule Ibérique où il se déploie parmi les rochers, sur les sols arides brûlés par le soleil. Emporté loin de ses terres natales, il apprécie que l'on lui offre un terrain allégé de cailloux et de gravier. C'est ce que nous avons fait dans notre jardin botanique. Un sol bien drainé lui est indispensable car, comme beaucoup de plantes de la méditerranée, cet enfant du soleil ne supporte pas l'humidité. En été, l'alliance chaleur et humidité l'abime fortement, tandis qu'en hiver : s'il peut résister au froid, en sol mal drainé les gelées lui sont fatales. Mais apart ça, le Thym résineux est très résistant. Avec très peu d'eau il peut s'épanouir sur des sols dégradés et apporter une note de poésie dans zones urbaines difficiles à végétaliser.



C'est un buisson élégant, au port dressé, évasé et aéré. Ses fins rameaux sont recouverts des petites feuilles gris argentées toute l'année durant. Prenez en quelques-uns dans la main, froissez-les entre les doigts... elles dégagent un parfum troublant qui rappelle l'eucalyptus et le camphre, et aussi, étonnement, la réglisse.

Quand vient l'été, ces feuilles si parfumées ont tendance à coller. C'est pourquoi les botanistes ont nommé cette espèce « mastichina » du latin *masticum* qui signifie « gomme ». Alors que les feuilles deviennent poisseuses, des petites boules duveteuses apparaissent au sommet des tiges. C'est la floraison : plusieurs petites fleurs couleur crème, réunies comme des pelotes. L'aspect doux et lumineux de cette floraison a inspiré les portugais à lui donner le joli nom de « bela luz », ou « belle lumière. » Les insectes butineurs lui bourdonnent autour car, comme toutes les plantes de la famille des Lamiales^[2], le Thym résineux a un nectar du lequel les abeilles produisent le miel.

Une pincée de thym dans la ratatouille, quelques feuilles parsemés sur les grillades, quel délice ! Mais, attention ! il s'agit là ça c'est une autre variété de thym le *Thymus vulgaris*, le thym dit commun. Le Thym résineux, à cause de son odeur camphrée se marie mal en cuisine. On m'a rapporté cependant que, certains grands chefs en utilisent, avec parcimonie, pour relever marinades des viandes. Une touche originale !



Boudé en cuisine il a sa revanche en phytothérapie. Ses fleurs contiennent le thymol, une huile essentielle^[3], très recherché pour ses vertus expectorantes, décongestionnantes et antiseptiques. Il est couramment utilisé en inhalation pour dégager les voies respiratoires et soigner ainsi les rhumes, les sinusites, les maux de gorge et même les bronchites.

Je me souviens : la tête couverte d'une serviette, penchée au-dessus du bol d'eau bouillante... cette vapeur brûlante m'envahissait les narines, mon nez bouché se mettait à couler abondamment, petit à petit ma gorge se calmait et enfin ! je pouvais respirer.

-
- (1) Une plante est dite endémique d'une zone géographique lorsqu'elle n'existe que dans cette zone à l'état dit sauvage ou spontané.
 - (2) Plusieurs herbes aromatiques (la menthe, le romarin, la sauge) ainsi que les phlomis et les lavandes qui poussent également dans le plus petit Jardin botanique de Suisse, sont de la famille des Lamiacées.
 - (3) L'huile essentielle est l'extrait concentré des composés odoriférants d'une plante.

