

ABRICOTIER

Armeniaca vulgaris, Prunus armeniaca
Famille des Rosacées



NOMS COMMUNS :

Pomme précoce

CONSTITUANTS PRINCIPAUX :

Des vitamines, des sucres, des protides, des sels minéraux et des oligo-éléments

PARTIES UTILISÉES :

Le fruit

DESCRIPTION :

L'abricotier est un petit arbre de 3 à 6 mètres de hauteur, sans doute originaire d'Asie centrale, où on le trouve d'ailleurs encore à l'état spontané aujourd'hui. Les feuilles sont ovales, caduques, cordiformes à la base, dentées et luisantes. Les fleurs, apparaissant avant les feuilles, sont soit solitaires, soit groupées par deux, à cinq pétales blancs à nombreux étamines. La floraison a lieu en mars et avril. Le fruit, très savoureux, est arrondi, velouté, soit orangé pur, soit marqué de taches pourpres.

CULTURE ET RÉCOLTE :

Originaire de Chine et du Japon, l'abricotier est cultivé en Asie, en Afrique du Nord et en Californie, en général dans toutes les régions tempérées. Il préfère les sols bien drainés, plutôt calcaire. Le fruit est récolté en été, lorsqu'il est à maturation.

PROPRIÉTÉS :

-
-
- Astringent

- Anti-anémique - Asthénie
- Apéritif - Diarrhée
- Constipation
- Anémie

INDICATIONS :

UN PEU D'HISTOIRE :

Dong Feng, un médecin chinois du II^e siècle, aurait exigé des abricotiers en guise d'honoraires.

On raconte qu'Eudoxie, impératrice d'Orient, scandalisait l'Église byzantine par son luxe et ses débauches ; lorsqu'elle exila de Constantinople le patriarche Jean Chrysostome, le peuple assiégea son palais et le bombardait d'abricots. À la Cour de France, le rébus, déjà à la mode durant toute la Renaissance, devint une véritable manie sous le règne d'Henri III : "mignons" et duchesses rivalisaient d'esprit pour y introduire le mot abricot à des fins de marivaudage d'un goût souvent assez douteux. Finalement la Reine se fâcha et fit interdire l'emploi du nom de ce fruit.

ATTENTION :

Même à faible dose, la graine est très toxique : n'en consommez pas.

Cette fiche ne constitue en aucun cas un manuel d'exécution ni une référence et ne peut remplacer l'expérience et le savoir-faire d'un professionnel.