

Laurier sauce



Variété : commun

Origine : région méditerranéenne

Genre : laurus

Espèce : nobilis



Plein soleil



Gel à partir de -15°C



Modéré



Dose moyenne



En isolé, en massif, en haie, jardinière



Croissance moyenne



3.5 m

2 m

Buisson



Avril à mai
parfum léger

Plante : Aromatique/médicinale, persistante

Feuillage : Vert

Forme : Colonne, boule

Bois : Marron/brun

Sol conseillé : Indifférent

Apport : Terreau de plantation, amendement organique

Fleur : Blanc / crème, jaune

ASTUCES : Besoin de conseils ?



A la période gréco-romaine, chaque guerrier romain et étudiant grec recevait une couronne de laurier couverte de baies en guise de victoire. L'éthymologie du nom Baccalauréat (Bacca lauri) signifie baies de laurier. Ces dernières sont utilisées pour fabriquer le savon d'Alep. Les feuilles sont elles utilisées en cuisine.



Les **Artisans** du Végétal



Plantes



Fleurs



Arbres



Potager



Jardin

