

# Livèche

(*Levisticum officinale*)



# **ACHE DE MONTAGNE**

**Appelée aussi Livèche et Céleri bâtard.**

**(Levisticum officinale. Famille des Ombellifères).**

**Description. — Plante vivace, de haute taille, à grandes feuilles luisantes, vert foncé ; tige épaisse, creuse, dressée, se divisant au sommet en rameaux opposés et verticillés ; fleurs jaunes, en ombelle ; graine fortement aromatique d'une durée germinative moyenne de 3 ans. Un gramme en contient environ 300.**

**Culture. — Se fait par semis ou par division des touffes. Semer la graine dès qu'elle est mûre vers le mois d'août, en pépinière, mettre en place au commencement du printemps, en bonne terre fraîche, en lignes espacées de 0 m. 60 avec 0 m. 40 d'écart entre chaque plant. La plantation peut durer plusieurs années.**

**Les soins sont les mêmes que ceux que demande l'Angélique (voir ce mot). Semer au mètre carré 5 gr.**

**Recouvrir la graine de 3 mm. de terre. Levée en**

**terre 21 jours. On récolte au mètre carré environ 1 kilo de côtes.**

**Usages. — La base de la tige centrale et des côtes latérales se mange blanchie comme le céleri. On l'utilise également dans la confiserie**



ACHE DE MONTAGNE. — A, fleur ; B, fruits ;  
C, feuille,

**Résistance au gel : très bonne ( -15°C ) ;**

## Comestibilité :

**Fruit** (graines [assaisonnement {condiment, aromatisant}]; extrait graines : huile [assaisonnement {aromatisant}]) et **feuille** (tiges [nourriture/aliment et/ou assaisonnement {produits confits}]; jeunes feuilles {crués ou cuites; fraîches ou séchées} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement {substitut de céleri}  $\{(dp^*)(0(+x))$  en salades, soupes et ragoûts]; feuilles blanchies [nourriture/aliment {comme légume}], racine (racines cuites [nourriture/aliment]  $\{(dp^*)(27(+x))$  {comme légume : substitut de céleri rave}) et **fleur** (fleurs) comestibles.

