

Le Géranium Bourbon

Pélargonium Rosat



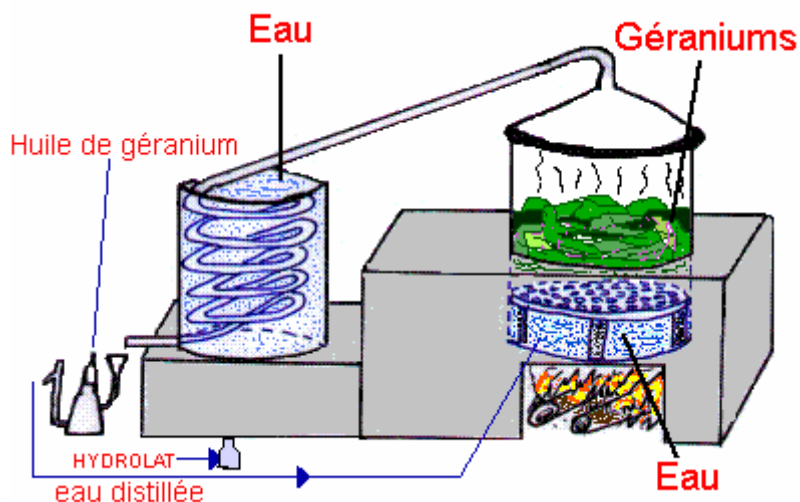
Historique

Originaire d'Afrique, le géranium dit "Rosat" (p elargonium) fut introduit vers 1870   l' le de la Réunion. On le cultive aussi en Espagne, en Italie, au Maroc, en Égypte et en Chine qui est actuellement le plus gros producteur d'huiles essentielles de géranium dans le monde. C'est surtout dans les hauts de l'ouest, et plus précisément   la Petite France, que la culture du Géranium a pris une grande importance, ce qui lui valut d'être principalement la capitale du Géranium.

Il y a deux sortes de géraniums, ceux   grandes fleurs et ceux   feuillage odorant. Ce sont les richesses de ces derniers qui servent   la fabrication de l'essence de géranium. Leurs feuilles sont couvertes de milliers de poils minuscules, reliés   des glandes, qui lorsqu'on les froisse, ou sous l'action de la chaleur, libèrent des huiles aromatiques aux parfums délicieux.

C'est cette caractéristique qui leur a valu le nom de p elargoniums odorants.

Distillation



Une cuve de 250 litres d'eau est chauff e jusqu'  ce qu'on obtienne de la vapeur, qui va s'infiltrer dans environ 350kg de géraniums entassés dans la cuve puis va véhiculer au travers d'un tuyau (appelé "col de Cygne") l'huile contenue dans le géranium.

En effet, cette chaleur soudaine provoque l'extraction de l'huile contenue dans les tiges et les feuilles.

Le tuyau passe dans une autre cuve remplie d'eau froide pour faire revenir la vapeur à l'état liquide, il sera alors facile de séparer l'huile de l'eau, l'huile étant plus légère. Ceci avec le "vase florentin".



Une partie de l'eau restante servira à remplir la cuve de cuisson, pour la prochaine cuite, car il reste quelques résidus d'huile, puis l'autre partie est réservée pour être conditionnée en bouteilles sous l'appellation d'Hydrolat.

Selon les conditions atmosphériques qui ont précédé la coupe et l'exposition du champ, les 350kg de feuilles et tiges vont donner un litre d'huile.

A la fin de la cuite, les feuilles sont entassées pendant quelque temps avant de revenir fertiliser les champs.



Si vous voulez en savoir plus, vous pourrez aller visiter L'ALAMBIC où les frères BEGUE vous expliqueront le procédé de la distillation du Géranium et où vous pourrez acheter des produits aux mille senteurs.



Source :

<http://pagesperso-orange.fr/christophe.belluteau/Specialites/geranium.htm>

L'ALAMBIC, Route du Maïdo -La Petite France-
97460- LE GUILLAUME SAINT-PAUL-
tél.:02 62 32 47 66