



Juillet 2015

La menthe poivrée de Milly-la-Forêt



Milly-la-Forêt est une petite ville de l'Essonne (91).

Elle est située dans une partie de l'Île-de-France appelée le Gâtinais.

La menthe poivrée est la grande spécialité de Milly-la-Forêt.

Elle peut être utilisée en cuisine et pour se soigner.

Recettes à base de menthe poivrée

Vous pouvez trouver des recettes de cuisine à base de menthe sur le site internet www.saveursparisidf.com (lien: <http://www.saveursparisidf.com>)

Le dernier producteur de menthe poivrée

Alain Bosc-Bierne est le dernier à cultiver la menthe poivrée comme autrefois.

Il produit de la menthe poivrée et de la mélisse sur un très grand terrain.

Il a aussi une ferme pédagogique.

Vous pouvez acheter dans la boutique de la ferme :

- De la liqueur,
- Du sirop,
- Des bonbons,
- Des produits à base de menthe.

Contact : 01 64 98 50 57 – 4 rue de l'église à Oncy-sur-École

70 variétés de menthe poivrée

Dans le Conservatoire national des plantes de Milly-La-Forêt, 70 variétés de menthe poivrée sont cultivées.

Vous pouvez acheter des pots de menthe poivrée sur place.

Une chapelle décorée avec des dessins de menthe

Jean Cocteau est un écrivain et un peintre.

Il a habité à Milly-la Forêt.

Près de sa maison, il a décoré l'intérieur de la chapelle Saint-Blaise-des-Simples.

Une chapelle est une petite église.



Jean Cocteau a peint sur les murs de cette chapelle des plantes utilisées comme médicaments.

Ces plantes s'appellent aussi des « simples ».

La menthe est l'une de ces plantes.

Elles ont donné leur nom à la chapelle.



Vous pouvez télécharger une brochure qui présente la chapelle avec des photos sur le site internet www.millylaforet-tourisme.com (lien: http://www.millylaforet-tourisme.com/IMG/pdf/ChapStBlaise_Depliant0311.pdf)

D'autres utilisations de la menthe poivrée

La menthe poivrée contient des huiles essentielles utiles :

- Pour digérer,
- Pour lutter contre les infections,
- Pour lutter contre le vieillissement.

La menthe poivrée contient aussi du menthol.

Le menthol donne une odeur puissante et une impression de fraîcheur.

Les grands chefs cuisiniers de célèbres restaurants apprécient la menthe poivrée de Milly-La-Forêt.

Les ESAT D'AVENIR APEI ont transcrit et validé en FALC cet article Transcrit par l'ESAT La Roseraie et validé par l'ESAT Les Courlis

Photos de menthe, d'Alain Bosc-Bierne, de bonbons, de sirop et de liqueur à la menthe prises par William Dupuy de l'agence Picturetank Photos de la chapelle Saint-Blaise-des-Simples fournies par la mairie de Milly-la-Forêt