

Rosier à cent feuilles
Rosa X centifolia
Famille des Rosacées (rose)



Le parfum de la rose est nul doute l'arôme le plus populaire et le plus recherché à travers le monde. En effet, 96% des parfums pour femme en possèdent une certaine quantité comparativement à 42% des parfums pour homme. Savez-vous combien il faut de roses pour obtenir 300 mL d'huile essentielle.

1 tonne de pétales. Vous pouvez vous imaginer la cueillette ! On estime à environ 600 000 roses cueillies pour l'obtention d'une pareille quantité d'huile. Ainsi, son coût est excessivement dispendieux. En effet, l'huile essentielle de rose se vend autour de 5000,00\$ à 7500,00\$ / kg. Marché très lucratif peut-être mais il faut bien payer les cueilleurs... qui sont parfois des esclaves. Turquie et Bulgarie sont les principaux producteurs.

Les pétales se dégustent en salade. Ils sont relativement riches en tanins, un composé augmentant la résistance des capillaires sanguins et resserrant les tissus. Les pétales séchés parfument et colorent les pots-pourris. Les bourgeons du rosier sauvage peuvent être utilisés pour stimuler la sécrétion de cortisol, un anti-stress naturel sécrété par les glandes surrénales. Toutefois, le mécanisme d'action n'a pas encore été élucidé.

La vitamine C ; c'est connu ; un antioxydant naturel qui a la cote. Ce qui l'est moins, c'est qu'elle participe à la formation de la substance cimentant les cellules entre elles. Elle joue donc un rôle de base dans la fabrication de collagène qui vient du mot colle. C'est ce composé qui perd de son élasticité avec les années et qui provoque les rides.

Un cynorhodon... C'est le nom bizarre qui désigne le joli fruit rouge de la rose. Suite aux nombreuses recherches faites dans différents pays, c'est le fruit qui possède les plus hautes concentrations en vitamine C. La dose recommandée pour un adulte moyen dans une journée est d'environ 80 mg. Le cynorhodon en recèle aux alentours de 1350 mg / 100g. Vous n'avez qu'à ingérer l'équivalent de 10g de fruits pour obtenir l'apport quotidien requis. Et 10 g, c'est peu !

De plus, à quantités égales, le cynorhodon contient plus de vitamine A que la carotte. C'est un réservoir de cette précieuse vitamine. Vous pouvez également utiliser le fruit en tisane ou le transformer en confiture, comme il vous plaira. En plus de nous embaumer de son parfum capiteux durant la belle saison, la rose se prête à une panoplie d'autres usages. Soyez originaux, vous en découvrirez sûrement !

Enfin, voici quatre des molécules jouant un rôle majeur dans l'odeur absolument capiteuse de la rose... Le cis-rose oxyde ; responsable en partie de la diffusion du parfum dans l'atmosphère, l'alcool phényléthylique qui correspond aux toutes premières notes perçues lorsqu'on la sent ; le citronnelol à l'odeur typique de rose et la damascénone qui lui donne chaleur et exotisme. Et même si cette dernière est présente aux environs de 0,05%, elle joue un rôle de 1ère ordre dans l'odeur suave de la rose.

...tiré du recueil de notes de Fabien Girard - Biologiste / chercheur