



**Stage Hélichryse et Sarriette –  
mai juin 2015 – Photo reportage**



Cueillette d'Hélichryse sur le mont  
Kechrovouni



Hélichryses microphyllum en boutons  
avancés, Sarriettes fleuries... et deux  
Centaurées



Aller de bouquet d'Hélichryse en bouquet d'hélichryse en prélevant avec discernement pour ne pas trop affecter les capacités de reproduction de la plante.





Après la cueillette, on étale les fleurs d'Hélichryse pour éviter leur échauffement par la fermentation, et on va déjeuner !



De retour à la distillerie on charge le cylindre de l'alambic avec 4 à 5 Kg de fleurs. On distille par entraînement des molécules à la vapeur d'eau : les fleurs ne sont pas en contact avec le liquide, seule la vapeur travaille.





Et on lute le chapiteau de l'alambic sur le cylindre à l'aide d'une pâte formée de farine et d'eau, La vapeur ne pourra pas ainsi s'échapper de la machine.



Et hop, sur le feu ! Les 3 litres d'eau préalablement mis dans la chaudière de l'alambic vont se vaporiser, pénétrer dans le cylindre et se charger de molécules aromatiques. Les vapeurs riches vont être condensées en passant dans le réfrigérant et le distillat, mélange d'HE et d'hydrolat, sera récupéré dans le ballon florentin.

L'opération dure 2 heures, Il faut faire varier la température et la pression pour extraire les différents groupes de molécules.  
Patience !



L'huile essentielle, ici de l'HE de Sarriette, forme la phase supérieure du distillat : elle est plus légère que l'hydrolat.



L'HE monte dans le col du ballon, Il est temps de la récupérer dans une ampoule à décanter.



Voilà qui est fait. 30 ml environ



Et maintenant il faut enflaconner avec la pipette et la pro-pipette.



Et ce jour la nature grecque nous a fait une bonne surprise !

**Merci à Aline, Anne et Christine pour leurs photos !**