

Des Plantes & des Hommes

Fabrice Fenouilliere

SOMMAIRE

Les aromatiques



L'absinthe	08
Le basilic	11
Le fenouil	12
La lavande	15
La menthe	16
Le persil	19
Le romarin	20
La sauge	23
Le thym	24

On passe à table !



L'ail	28
L'amandier	31
L'ananas	32
L'artichaut	35
L'asperge	36
L'avocatier	39
La banane	40
Le cédratier	43
Le cerisier	44
Le chou	47
Le clémentinier	48
Le clou de girofle	51
La datte	52
Le grenadier	55
Le kiwi	56
La laitue	59
Le maïs	60
L'oignon	63
L'oranger	64
Le plaqueminier	67
Le poirier	68
La pomme de terre	71
Le pommier	72
Le radis	75
Le raisin	76
Le sorbier	79
La tomate	80
Le tournesol	83

Un air de Méditerranée



L'arbousier	87
La bruyère	88
La canne de Provence	91
Le caroubier	92
Le chêne-liège	95
Le chêne vert	96
Le ciste	99
Le figuier	100
Le genévrier	103
L'immortelle	104
Le laurier sauce	107
Le pistachier lentisque	108
Le myrte	111
L'olivier	112
Le pin laricio	115
La posidonie	116

Arbres et arbustes



L'aulne	120
Le bouleau	123
Le buis	124
Le cacaoyer	127
Le châtaignier	128
L'églantier	131
L'eucalyptus	132
Le hêtre	135
L'hévéa	136
Le houx	139
L'if	140
Le mûrier	143
Le noisetier	144
Le noyer	147
Le platane	148
Le sapin	151
Le saule	152
Le sureau	155

Les plantes sauvages



L'achillée de Ligurie	159
L'arum mange-mouches	160
L'asphodèle	163
La bardane	164
La belladone	167
La bourrache	168
Les carnivores de Corse	171
Le chardon Marie	172
La clématite	175
Le colchique	176
La consoude	179
Le coquelicot	180
La cuscute	183
La digitale	184
La fêrule	187
La fougère	188
L'hellébore	191
Le houblon	192
L'inule visqueuse	195
La griffe de sorcière	196
Le gui	199
Le lichen	200
La mauve	203
Le millepertuis	204
La mousse	207
La moutarde sauvage	208
Le muguet	211
Le néufar	212
L'ombilic des rochers	215
L'ortie	216
L'oxalis	219
Le panicaut	220
La marguerite	223
La pariétaire	224
Le pastel des teinturiers	227
Le pissenlit	228
La pivoine	231
Le plantain	232
La prêle	235
La ronce	236
La salsepareille	239
Le trèfle	240
La violette	243

Au jardin...



L'agave	247
L'aloë arborescens	248
Le bambou	251
Les cactus	252
Le dahlia	255
Le datura	256
Le figuier de barbarie	259
L'iris	260
Le jasmin	263
Le laurier rose	264
Le magnolia	267
Le narcisse	268
Les orchidées	271
Le palmier phoenix	272
La tulipe	275
Le yucca	276

Les thématiques



Conte Vietnamien	280
L'origine des végétaux	283
L'intelligence des plantes	284
La St Valentin des fleurs	287
L'importance des arbres	288
Envie de briller en soirée ?	291
Le blob	292
La cryptobotanique	295
Plantes et animaux	296
Des plantes en or	299
Les extraordinaires	300
Plantes au parfum	303
Le supermarché des Romains	304
Des arbres forts en math	307
La théorie des signatures	308
Ce que voient les plantes	311
Un vinaigre de légende	312
Angelo Mariani	315
Bulletin de santé	316
Highlanders des forêts	319



INTRODUCTION

Pendant longtemps, si on m'avait posé la question : « Quelle est la plus grosse créature vivante sur la planète ? », j'aurais répondu avec assurance : « La grande baleine bleue ! »

Aujourd'hui je sais qu'elle est loin de faire le poids face au séquoia géant d'Amérique ou à l'énigmatique Pando, avec qui vous ferez bientôt connaissance...

Ouvrir grand les yeux sur la nature qui m'entoure, me nourrir d'échanges avec des passionnés du monde sauvage - de Corse ou d'ailleurs - que j'ai la chance de fréquenter au quotidien, m'attarder sur les écrits des grands botanistes ou suivre de près les dernières publications scientifiques en la matière, me permet de voir les plantes sous un jour nouveau.

Car si j'ai toujours eu conscience, que sans leur courageuse sortie des eaux, notre espèce n'aurait sans doute jamais vu le jour, je comprends désormais que les végétaux ont aussi une créativité à faire mettre la clé sous la porte aux plus grands cabinets de R&D, une précision technologique à ringardiser les petits génies de la Silicon Valley, une compétence en chimie à renvoyer sur les bancs de la maternelle nos prix Nobel et une palette de pouvoirs sensoriels à coller au tapis n'importe quel super-héros de la Team Marvel !

Parallèlement, la mémoire que porte en elle chaque plante me rappelle combien ces êtres vivants si différents, de tout temps, ont vécu en osmose avec l'homme. En apprenant à les repérer, en les observant sous toutes les nervures, en les expérimentant et en les emportant dans ses déplacements, il les a adoptés au sein de sa famille, en tirant profit avec respect et mesure pour se nourrir, se soigner, se laver, s'équiper, se défendre, converser avec les morts ou honorer ses dieux.

Un lien fort, fait de sève et de sang, a donc longuement et patiemment été tissé avec arbres et consorts depuis que l'on est descendu de leur feuillage. Mais ce lien, s'est incontestablement effiloché au cours des siècles, pour ne tenir désormais qu'à un fil... Fil que cet ouvrage, rédigé sous forme de chroniques levant le voile sur l'intimité de nos lointaines cousines chlorophyllées, souhaiterait modestement renforcer.

En espérant qu'il vous donne envie de reprendre contact avec ces ancêtres si éloignés, dont vous comprendrez peut-être un peu mieux le fonctionnement et qui vous feront sans doute retrouver vos vraies racines...

Fabrice Fenouillière



LES AROMATIQUES

L'ABSINTHE



Une fée verte qui rend fou

Elle n'est pas la plante sauvage la plus évidente à reconnaître, par contre, je suis certain que son nom vous dira quelque chose : la grande absinthe, Artemisia absinthium. Un patronyme qui devrait immédiatement vous faire penser à un célèbre breuvage...

Née en Suisse, l'absinthe, qu'on surnommera la fée verte, est en effet cette boisson alcoolisée qui a connu une popularité sans précédent au XIXe siècle sous forme d'absinthe distillée comme base de recette, agrémentée d'un savant mélange d'anis vert, de fenouil et d'hysope, le tout offrant un alcool singulier pouvant flirter avec les 75°.

Autant vous dire qu'avec cette canicule au fond des verres, un certain nombre de têtes ont tourné, à commencer par celles des people de l'époque, tels Rimbaud, Baudelaire, Verlaine, Zola, Van Gogh, Degas ou Toulouse-Lautrec.

Un verre d'absinthe à la main, il était alors de bon ton, dans les salons bourgeois, de s'encanailler, de cinq à sept, avant que ce sulfureux compagnon de fête ne se démocratise véritablement, entrant dans presque tous les foyers, devenant même le symbole de l'alcoolisme ! À grand renfort de slogans et de rapports médicaux on en faisait effectivement la source de tous les maux, l'accusant de rendre aveugle, violeur, criminel, suicidaire, tuberculeux ou fou.

Autant de bonnes raisons pour qu'elle devienne la première boisson interdite en France, nous sommes alors en 1915. Une prohibition qui sera levée en 1988 sous la condition, tout de même, que le taux de thuyone, la molécule contenue dans cette plante et suspectée d'être dangereuse, soit limité. Cependant, les dernières études prouvent que cet élément n'est en rien néfaste pour l'organisme et que les effets pervers de l'absinthe retenus il y a un siècle étaient simplement ceux, bien connus, de tout alcool très fort pris à haute dose...

D'ailleurs loin des verres, l'absinthe, en tant que plante sauvage récoltée et non soumise à distillation, a longtemps su rendre de bons et loyaux services médicaux aux hommes. En infusion on l'a toujours pensée capable de protéger du poison des champignons vénéneux, d'éliminer les vers présents dans l'estomac, de stimuler la créativité ou lutter contre la fatigue et le mal de mer.

Une coutume tenace assure même que frotter les mains d'un nourrisson de moins de douze semaines avec le jus de sa tige pressée permettrait au bébé de ne jamais souffrir, ni du chaud ni du froid, tout au long de sa vie. Avis aux jeunes parents envieux de faire de futures économies de vêtements...





LE BASILIC



Des feuilles royales qui embaument

Il convient de l'avouer, la seule évocation de son nom suffit à imaginer de délicieux plats gorgés de soleil. Le basilic, une douceur végétale purement méditerranéenne pourrait-on croire, tant on a l'habitude de le voir accompagner avec goût, tomates, mozzarella et huile d'olive.

Il a dû pourtant en faire des voyages, en traverser des siècles, des monts et des mers pour arriver jusque dans nos assiettes !

Car partir à la recherche de son berceau, c'est rejoindre l'Asie du Sud où il a été élevé, il y a des milliers d'années, au rang de plante sacrée, offerte à *Krishna* et glissée entre les mains des défunts pour les protéger lors de leur ultime trajet vers l'au-delà.

Il y a 4000 ans, on le retrouve en Égypte où il se fait une place de choix à l'ombre des pyramides, les pharaons ordonnant de l'ajouter à la liste des précieuses plantes nécessaires à toute momification.

Quelques décennies encore et c'est en Grèce qu'il pointe le bout de ses feuilles en se parant d'un pouvoir tout à fait étrange : on murmure en effet à l'époque que des scorpions naîtraient dans le cerveau de quiconque en respirerait l'odeur...

C'est enfin, à Rome, qu'il changera véritablement de statut. De végétal associé à la mort, le basilic se retrouvera ainsi lié à l'amour : en offrir secrètement une tige à sa bien-aimée, sera, en effet, lui promettre une fidélité éternelle.

Dès lors, il ne cessera de gagner des galons, et son nom, lui-même, signifiant « plante royale » symbolisera son nouvel état.

Au Moyen Âge, seuls les seigneurs auront ainsi le droit de le cueillir et les personnes de haut rang, de soigner leurs migraines grâce à sa tisane.

C'est d'ailleurs à la même époque que cette plante passe dans la catégorie enviée des aromatiques, jugée alors digne de figurer à la table des rois puis, des siècles plus tard, dans nos petits plats.

Légère indiscretion pour finir : si certains pensent que les plantes sont plus belles et plus fortes quand on leur parle, une légende dit que le basilic, lui, pousse mieux s'il est injurié ! On ne s'inquiétera donc plus d'entendre un voisin maugréer sur son balcon ou dans son jardin. Non il ne s'énerve pas, il prend soin de son basilic !

LE FENOUIL



Un ophtalmologiste à croquer

Place à un végétal pour lequel j'ai une affection, patronymique notamment, toute particulière, autrefois appelé Marathon par les Grecs, le voyant spontanément pousser dans d'immenses champs aux abords de leur grande cité du même nom...

Parler du fenouil, ce n'est pas discuter sport, mais médecine populaire. Car nous avons affaire ici à un véritable médicament sur tige, capable de soigner tous les maux !

Les écrits les plus anciens, des papyrus égyptiens aux premiers idéogrammes chinois, relataient déjà les vertus bienfaitrices de chacun des constituants de cette plante.

Concernant les Romains, l'anecdote médicinale est tout simplement savoureuse : on dit, en effet, que c'est en observant les serpents s'enduire les pupilles du suc contenu dans les tiges du fenouil au moment de leur mue, procédé destiné à leur rendre une vue limpide, qu'ils pressentirent que cette méthode pouvait s'appliquer à l'homme pour améliorer sa vision. Ce qui, longtemps, fut pratiqué !

Depuis, on sait également que le fenouil, et ses graines tout particulièrement, peuvent aider à lutter contre les toux les plus tenaces, les maux de ventre les plus insoutenables mais aussi stopper les flatulences et combattre la mauvaise haleine.

D'ailleurs Louis XIII, sans doute le roi à l'hygiène buccale la plus soignée de l'Histoire de France, ne finissait aucun de ses repas sans croquer plusieurs tiges de fenouil...

En Corse, où *u finocchiu* est omniprésent dans la nature, on a, bien sûr, appris à le cuisiner de mille et une façons, faisant entrer ses bulbes, ses feuilles ou ses graines dans de nombreuses recettes.

Une petite astuce, puisqu'on est dans l'alimentaire, destinée à ceux qui prévoiraient prochainement un repas un peu arrosé entre amis : placez-leur, dès l'entrée, une couronne de tiges de fenouil tressées sur la tête et conseillez-leur surtout de garder ce couvre-chef végétal durant tout le repas.

Si cela marche pour vous comme pour les Grecs anciens qui en portaient toujours lors de leurs banquets, tout le monde autour de la table devrait à peu près résister aux vapeurs de l'ivresse. Normalement...





LA LAVANDE



Quand Casanova papillonne...

*Le nom de cette plante, à lui seul, évoque des souvenirs de linge propre, de cigales et d'été : la lavande, et ses multiples variétés, dont la *Lavandula stoechas*, bien installée en Corse avec ses faux-airs de papillon.*

Une histoire sans âge rapporte d'ailleurs qu'elle y serait née de façon légendaire. Il y a des temps immémoriaux en effet, une petite fée du nom de *Lavandula*, aux yeux azur absolument éclatants et dotée d'ailes semblables à celles des papillons, survola notre île et ne put s'empêcher de retenir ses larmes face à l'ampleur d'un paysage aussi aride que brûlé par le soleil.

Des larmes, si intenses et si denses, qu'elles formèrent une immense flaque bleue sur le sol. Témoignage de son chagrin que la fée tenta en vain d'éponger afin de ne pas susciter les moqueries de ses consœurs...

Elle décida alors de les disperser sur la nature alentour, en caressant les étendues sauvages de notre maquis et le dotant de magnifiques brins colorés. C'est ainsi que naquit la lavande.

En s'éloignant maintenant de la légende, on apprend que le nom de lavande, dérivé de *Lavandula* signifie, tout simplement, « laver ».

Il s'agit d'un legs des Romains, des Grecs mais aussi des Égyptiens, qui utilisaient abondamment cette plante pour parfumer leurs bains et leur linge, purifier les chambres des malades et des futures mamans.

Durant l'antiquité, on s'en frottait également le cou pour attirer à soi la personne aimée. Fragrance de courtisan donc, que le célèbre Casanova utilisera plus tard pour parfumer ses billets doux destinés à enflammer le cœur de ses conquêtes.

Déclinaison actuelle de ces méthodes de drague ancestrales, sachez que garnir discrètement les fauteuils de sa demeure de petits sachets de lavande peut contribuer à maintenir l'amour dans la maisonnée.

Et si cela ne devait pas suffire, apprenez qu'on peut aussi se concocter en couple, imitant en cela Joséphine de Beauharnais et Napoléon, une étonnante tisane, mêlant cacao amer et fleurs de lavande, passant pour être l'un des plus efficaces aphrodisiaques...

LA MENTHE



Un dieu des Enfers si romantique

Un peu de fraîcheur sur cette page pour parler d'une plante sauvage pouvant se vanter d'être au premier rang des arômes naturels utilisés par l'homme sur la planète. Des cigarettes jusqu'au dentifrice en passant par d'inévitables chewing-gums, elle est présente vraiment partout !

Son secret le plus précieux : les molécules de menthol qu'elle renferme et qui sont les seules capables d'aller chatouiller les récepteurs, sensibles au froid, de notre bouche et notre peau.

Un bol d'air revigorant qu'on peut aller chercher à la source, au cœur de notre nature insulaire, en se rapprochant par exemple des lieux humides où poussent quatre de nos menthes sauvages parmi les plus connues : celle à feuilles rondes, *u minstratu*, la menthe aquatique, *u pedirossu*, la menthe pouillot, *u puleghju*, ou encore, la plus rare et endémique menthe insulaire, *a mintrastella*.

Omelettes, tourtes et soupes de nos anciens les accommodaient toutes fort bien...

Mais avant de faire le bonheur de nos papilles, il a bien fallu que naisse la première menthe. Ce que nous révèle cette légende d'*Hadès*, dieu des Enfers, qui s'éprit un jour de la sublime nymphe *Mintha*. Une idylle qui rendit folle de jalousie *Perséphone*, compagne officielle du dieu. Seule solution pour ce dernier d'éviter à *Mintha* une fin atroce : la transformer en une plante dotée d'un parfum si prodigieux qu'il pourrait continuer à la sentir à ses côtés à tout jamais. Romantique finalement le dieu des Enfers !

En tout cas, la menthe fit rapidement tourner la tête aux premiers Grecs qui l'utilisèrent comme parfum de séduction. Les Romains, quant à eux, préféraient en aromatiser leurs vins. Un vin interdit aux femmes qui, s'il leur arrivait d'en consommer en cachette, mâchaient précisément des feuilles de menthe pour masquer leur haleine. Un tel écart de conduite était en effet passible de lapidation !

Enfin, si de nos jours c'est bien la médecine douce qui redécouvre les pouvoirs de la menthe sur notre santé, notre verte sauvage pourrait rendre des services encore plus grands à l'Humanité : son essence naturelle, répandue sur les marres, permettrait en effet de tuer près de 90% des larves de moustiques fraîchement pondues.

De quoi endiguer les épidémies de malaria faisant encore des milliers de morts dans le monde, plus efficacement que n'importe quel insecticide chimique ! Une simple petite plante sauvage pouvant sauver des milliers de vie : à méditer...





LE PERSIL



Un Sarde aux pouvoirs surnaturels

Si nous parlions de l'antique petroselinon, littéralement le « céleri des rochers », plus connu, de nos jours, sous le nom de persil. Il se présente sous près de 80 variantes à travers le monde...

Quand on part à la recherche de ses racines historiques, il convient de passer par l'Asie et l'Afrique du Nord, en s'attardant surtout tout près de chez nous, sur l'île sœur de Sardaigne, où son pied originel aurait vu le jour !

Ce qui est certain, c'est que le persil n'a jamais laissé indifférents les peuples ayant eu affaire à ses bouquets. Les Grecs pensaient, dur comme fer, qu'il poussait là où était versé le sang de leurs héros. Les Romains, quant à eux, les disposaient en guirlandes afin d'éloigner les mauvaises odeurs de leurs festins et freiner les vapeurs de l'ivresse.

Quelques siècles plus tard, c'est sur le crâne qu'on frottait ses racines, afin de tuer les poux ou de faire repousser les cheveux. On s'en introduisait même de petites feuilles hachées au creux de l'oreille, accompagnées de grains de sel, pour retarder la visite chez l'« arracheur de dents ».

Des temps révolus où les croyances allaient bon train. Comme celle qui assurait que seul un homme fort pouvait semer du persil, ses graines allant trouver le diable sous terre et pouvant parfois hésiter à en ressortir pour germer et pousser...

Il se disait encore qu'une femme enceinte, cueillant cette plante, la faisait mourir aussitôt, ou bien que l'arracher en prononçant le nom de son ennemi juré condamnait celui-ci à une mort prochaine...

Plus généralement on avait coutume de penser que le persil poussait spontanément devant la porte des maris trompés !

Vérité ou pas... Ce qui a, par contre, été validé par la science, ce sont les nombreux bienfaits du persil sur notre santé, notamment grâce aux vitamines A et C qu'il contient, deux fois plus présentes chez lui que dans un kiwi.

Pour finir, je souhaiterais être utile aux futurs parents ayant cet ouvrage entre les mains et hésitant encore sur le prénom de leur enfant. Pourquoi ne pas vous inspirer de la date du 12 mars, jour de la Saint Persil de l'ancien calendrier révolutionnaire, un prénom très élégant tel quel, pour un garçon, ou terminé par un « e » pour l'appliquer à une fille... Surtout s'ils naissent frisés !

Pas vraiment revenu à la mode je vous le concède, mais pourtant très en vogue il y a deux siècles, tout comme Pâquerette pour les demoiselles et Artichaut pour les petits garçons, alors très facile à porter...

LE ROMARIN



Agitateur de neurones

Entrons de plain-pied, si vous le voulez bien, dans l'intimité de Rosmarinus, littéralement « la rosée de la mer », comprenez « celui qui vit au bord de l'eau » par allusion à son omniprésence sur le littoral méditerranéen !

Et si chacun sait qu'il est capable de parfumer viandes et poissons comme nul autre, cette « main de Dieu », comme on l'a surnommé, ne nous veut surtout que du bien, en terme de santé.

Sa tisane, par exemple, est bonne pour purifier le sang, apaiser le foie, prévenir les troubles cardiaques, faire s'élever les tensions ou les maux de tête. Plongées dans un bain, quelques gouttes de son huile essentielle savent aussi soulager efficacement les rhumatismes.

Mais ce qui est surtout particulièrement interpellant, c'est le pouvoir du romarin sur nos facultés intellectuelles ! Ce que semblaient déjà avoir compris les Grecs aux temps antiques, avec ces philosophes et étudiants en plein examen, qui à l'ombre du Parthénon, portaient des couronnes de romarin afin de stimuler leurs neurones.

Plus généralement, à l'appui de vieilles coutumes méditerranéennes, on peut affirmer que cette plante est celle de la mémoire : présente lors des commémorations de guerre, parfois encore portée à la boutonnière par des personnes en deuil, brûlée sous forme d'encens pour se signaler aux ancêtres ou jetée dans les tombes lors de funérailles. Ce qui est séduisant c'est de constater que la science vient de crédibiliser ces particularismes millénaires ! Effectivement, sentir du romarin améliorerait considérablement nos performances cognitives et la qualité globale de notre mémoire grâce à des composés volatiles ayant la capacité de s'infiltrer dans notre circulation sanguine par l'intermédiaire de notre muqueuse nasale et d'aller directement chatouiller les récepteurs de notre cerveau...

Avis donc aux étudiants en période d'examen : prenez une branche de romarin dans votre poche et respirez-la à plein poumon. En cas de baisse de régime cérébral, elle vous rendra aussitôt les idées claires. Quant à ceux qui ne seraient plus, depuis bien longtemps, sur les bancs de l'école, soyez rassurés, le romarin recèle un autre secret à votre attention : celui de la jeunesse éternelle !

Bourré d'antioxydants, on sait en effet qu'il y a quatre siècles, une eau de jouvence faite de ce précieux aromate aurait transformé la vie d'une certaine Donna Izabella. Septuagénaire hongroise, laide et pleine de rhumatismes, celle-ci, en s'en barbouillant le corps, aurait retrouvé, en quelques mois seulement, la splendeur de ses 20 ans, ce qui lui permit au passage de séduire le Roi de Pologne qui en fit sa reine... Restée dans l'histoire sous le nom « d'eau de la Reine de Hongrie » et très à la mode sous Louis XIV, je vous en livre ici la recette : « 950 g d'alcool, 600 g de fleurs de romarin, le tout à laisser macérer 50 heures dans un bocal fermé et placé en plein soleil. Distillez ensuite cette potion au bain-marie. C'est naturel et surtout, dans l'espoir de rajeunir, bien moins cher qu'un coup de bistouri ! »





LA SAUGE



Un phytothérapeute à domicile

« *Qui a de la sauge dans son jardin, n'a pas besoin d'un médecin* », cet adage résume, à lui seul, les pouvoirs de notre invitée. Mais pour qui le connaît, son nom latin déjà annonce la couleur : *Salvia*, « celle qui guérit ».

Et s'il en existe près de 900 variétés à travers la planète, l'officinale demeure la plus commune au jardin. Alors aujourd'hui, évidemment, on a le plus souvent réduit son utilisation à quelques feuilles un peu amères et balsamiques, ajoutées à de bons petits plats ou plongées dans une réconfortante infusion.

Il faut pourtant avoir conscience que la sauge, durant des milliers d'années, s'est trouvée bien plus que cela au contact direct des hommes.

Toutes les cultures traditionnelles l'utilisaient : les Chinois qui l'échangeaient contre leurs feuilles de thé les plus précieuses, les Mayas qui la cultivaient presque autant que le maïs et le blé, les Amérindiens qui la mélangeaient à de la graisse d'ours pour soigner leurs blessures ou encore les Égyptiens qui disaient améliorer, grâce à elle, la fécondité de leurs femmes.

Elle était même sacrée pour les Grecs et les Romains, chez qui seules les femmes vierges avaient le droit de la récolter... Cependant c'est surtout en tant que fortifiant pour l'organisme ou en compresse pour soulager toutes sortes de piqures, y compris celles des serpents, qu'ils s'en servaient.

Plus tard, on dira même la sauge capable de préserver des épidémies les plus mortelles. Voilà pourquoi elle devint la boisson fétiche d'un certain Louis XIV qui en buvait deux tasses chaque matin !

Enfin, plus récemment, on entreprit de rouler ses feuilles en cigarettes données à fumer aux asthmatiques.

Bref, vous l'avez compris, la sauge a toujours eu l'étonnant pouvoir de prolonger la vie...

Et si vous aimez jouer les apprentis-sorciers, sachez qu'on lui accorde un autre pouvoir : celui de faire succomber toute personne aimée en secret. Pour cela : « percez une feuille de sauge de trois trous et passez, à travers eux, l'un de vos cheveux accompagné de celui de l'être courtisé. Placez ensuite, subrepticement toujours, cette feuille cousue sur le seuil de sa porte et là, si les vieux grimoires ne mentent pas, c'est l'amour réciproque garanti. »

LE THYM



Un baron à la guerre de Troie

Plante rampante, amoureuse des terrains secs et dégageant une étonnante odeur de cumin, le thym est un aromatique pétri de qualités et sait de plus nous offrir une version de son espèce typiquement nustrale : le thym corse, qu'on ne retrouve à l'état sauvage, que dans notre île, aux Baléares, en Algérie et en Sardaigne...

Plutôt rare donc, celui-ci appartient pourtant à la grande famille des *Thymus*, comptant plus de 300 cousins et cousines à travers la planète et dont le plus lointain ancêtre serait né, selon la légende, suite à un enlèvement...

Sans doute l'enlèvement le plus célèbre de l'histoire, d'ailleurs : celui de la belle *Hélène*, fille de *Zeus* et épouse du roi de Sparte. C'est un certain *Pàris*, prince troyen, qui fit prisonnière celle que l'on considérait alors comme la plus belle femme au monde et qui déclencha par ce rapt, la fameuse guerre de Troie.

Des larmes d'*Hélène*, reine captive sombrant dans le désespoir, naquit ainsi le tout premier bouquet de thym, qui deviendra l'herbe parfumée des dieux...

Dès lors, l'homme ne cessera de s'en servir pour honorer les puissants, lui permettant d'accompagner les momies égyptiennes dans leur dernier voyage, d'être mêlé aux onguents des étrusques, d'embaumer les temples grecs, de parfumer le bain des soldats romains et même, un peu plus tard, d'orner l'écharpe des chevaliers combattant en tournois ou d'honorer la boutonnière des notables souhaitant éviter les mauvaises odeurs et les microbes véhiculés par le petit peuple...

Notable justement, le thym Corse semble l'être, si l'on s'en tient à son nom insulaire, l'*erba barona*, littéralement « l'herbe à baron ». Pourtant chez notre hôte du maquis, point de personnalité à particule. Il faut, en effet, voir dans cette appellation une référence au baron de bœuf ou d'agneau, un morceau de viande comprenant la selle et deux gigots, autrefois fréquemment cuisiné en compagnie de cet aromatique.

Enfin, n'oublions pas que s'il sait flatter nos papilles, le thym sait tout autant prendre soin de notre santé. Les petites molécules actives qu'il contient, le thymol et le carvacrol, sont en effet capables de soulager la toux, les digestions difficiles ou la mauvaise circulation sanguine, d'atténuer les rides trop prononcées et d'apaiser le mal dû à des caries...

Un grand seigneur finalement ce baron !





ON PASSE A TABLE !

L'AIL



Satan déclenche une grève...

Avec l'ail, c'est un bulbe, une fois n'est pas coutume, que Shakespeare traitait de rose puante ou de pied gauche de Satan, qui est à l'honneur.

Répondant à l'appellation latine d'*Allium*, « celui qui jaillit », l'ail trouva ses premiers grands maîtres de culture du côté des Pharaons où, à cause de lui, on vit naître là-bas la toute première grève de l'histoire ! Eh oui, il ne fallait pas le retirer des rations quotidiennes fournies aux ouvriers des pyramides !

En marge de ces premières luttes ouvrières, les médecins avaient aussi inventé, grâce à lui, le tout premier test de fertilité, répondant à un principe basique mais efficace : insérer une gousse le soir dans l'intimité de ces dames et si, le matin, la patiente se réveillait avec une haleine chargée en ail, alors c'est qu'elle était apte à enfanter !

Ses trompes, en excellente santé, venaient de parler pour elle...

Plus tard dans l'Histoire, c'est en collier autour du cou des enfants, pour les protéger du mauvais œil et de la peste, que se retrouvèrent le plus souvent ses bulbes, également présents dans les cales des navires afin d'éloigner les tempêtes et les monstres marins.

Et puis, jusqu'il y a peu, ils furent utilisés médicalement comme suppositoires pour lutter contre les maladies hivernales : aie, aie, aie !

Sans transition, on sait aujourd'hui que c'est, pour l'essentiel, dans nos assiettes que ce végétal se distingue revêtant d'ailleurs le masque et le costume de super-aliment armé pour lutter contre le vieillissement et certains cancers.

Le revers de la médaille c'est qu'avec lui, on hérite aussi d'une haleine plutôt délicate. Celle d'Henri IV, qui en croquait une gousse tous les matins, convaincu de son pouvoir aphrodisiaque avant d'honorer l'une de ses 73 maîtresses attestées, pouvait, paraît-il, terrasser un bœuf à vingt pas !

Seul remède vraiment efficace que, malheureusement, selon ses contemporains, il ne connaissait pas : mâcher du persil, de la menthe ou des grains de café...





L'AMANDIER



Un don divin pour Saint Valentin

Nous avons affaire là, à un arbre mythique au point que son nom même d'amandier, dérivé du mot amygdalon en grec ancien, signifie littéralement « le don divin ». Solidement implanté dans notre île, cet Asiatique dont la culture a commencé il y a 5000 ans du côté de l'Iran tient une place à part dans l'univers végétal.

D'abord, parce qu'il est le premier arbre fruitier à fleurir à la fin de l'hiver, ensuite, parce que ses fleurs blanches ont la drôle d'idée de naître bien avant ses feuilles.

Enfin surtout, parce que, depuis les temps les plus anciens, il est le végétal symbole de l'amour.

Une réputation qu'il doit à une légende racontant que *Phyllis*, fille du roi de Thrace, mit soudainement fin à ses jours et fut transformée en amandier aux branches dénudées, si désespérée de ne voir revenir de voyage son bel amant. Pourtant celui-ci finit par réapparaître et enlaça alors, à corps perdu, l'arbre qui se couvrit aussitôt de fleurs parfumées par milliers...

Et comme si cette aventure ne suffisait pas à élever l'amandier au rang d'arbre des amoureux, on se raconta, des siècles durant, cette autre histoire de la bien aimée d'un certain Valentin de Terni, plantant un amandier magnifique sur la tombe de celui qui lui avait redonné la vue et volé son cœur.

Un homme qui serait désormais connu sous le nom de *Saint Valentin*.

Mais l'amandier, évidemment, s'est aussi taillé une sacrée réputation grâce à son fruit, l'amande, qui inonde de ses qualités nutritives la planète toute entière en provenance des coteaux californiens et espagnols, non sans que les tonnes exportées dans l'hexagone depuis nos terroirs corses ne se distinguent par leur douceur.

Et quand elle ne se retrouve pas dans nos petits plats, c'est, bien sûr, sur notre peau que l'amande en huile ou en lait, nous gratifie de ses merveilleux pouvoirs hydratant et tonifiant.

Mais comme l'amour et le divin ne sont jamais très éloignés, rappelons que, selon les textes antiques, l'amandier a été doté d'un talent encore plus étonnant : celui de faire se réveiller enceinte toute jeune femme amoureuse s'endormant sous son feuillage et rêvant à son fiancé : « Mesdemoiselles, attention, vous voici prévenues... »

L'ANANAS



Une nana chez les Guarani

Une mère crocodile se promenait un jour avec sa progéniture dans un estuaire d'eau saumâtre, lorsqu'elle tomba nez à nez avec un énorme requin.

D'un magistral coup de queue, et par instinct de survie, elle envoya ses petits dans les airs afin de les mettre en sécurité sur la terre ferme...

Ils y retombèrent la tête la première et s'enfoncèrent tellement dans le sol que, jamais, ils ne purent s'en dégager. Au fil du temps, leurs dents devinrent des racines et leurs queues, effilochées à force de se débattre, des feuilles. C'est ainsi que l'ananas, comme l'affirme cette légende malgache, serait né !

Une histoire qui nous ferait presque oublier que le plus populaire de nos fruits exotiques, dont on a d'ailleurs tenté l'implantation en Corse au tout début du XXe siècle, est en réalité originaire du Paraguay. C'est d'ailleurs non loin de là que les indiens Guarani lui donnèrent son nom : « nana », signifiant dans leur langue « le fruit au parfum délicieux ». Par déformation en arrivant jusqu'à nous, « nana » donnera « ananas », et voici un nouveau mystère étymologique levé.

Mais il reste une autre énigme qui agite encore nombre d'archéologues : comment se fait-il qu'on semble clairement distinguer la présence d'un ananas sur une fresque retrouvée à Pompéi ? À cette époque, ce fruit ne poussait pourtant qu'en Amérique du Sud ! D'où la question qui dérange : « les navigateurs antiques n'auraient-ils pas touché l'Amérique bien avant les Vikings et Christophe Colomb ? ».

C'est, par contre, bien ce dernier qui va populariser l'ananas en Europe avec, pour conséquence l'invention des premières serres tentant de recréer leur biotope originel. On se souvient notamment des exigences de Louis XIV voulant, à tout prix, faire naître des ananas au sein de ses propriétés afin de répondre au désir de ses plus capricieuses maitresses.

D'ailleurs, Messieurs, si vous voulez, à votre tour, impressionner votre femme, annoncez-lui que vous allez faire pousser, à son attention, un ananas dans le salon. Je vous décris la méthode : « achetez un bel ananas et scalpez-le au niveau de la tête, là où sont ancrées ses feuilles. Laissez ensuite sécher cette couronne pendant une semaine avant de la déposer dans un verre d'eau, mais débrouillez-vous pour qu'il y ait juste la chair qui baigne dans l'eau, les feuilles restant à l'extérieur.

Lorsque vous verrez de petites racines s'allonger, il sera alors temps de mettre votre protégé en terre, en plaçant le pot en pleine lumière et l'arrosant quotidiennement, durant simplement 4 à 5 ans, pour avoir le bonheur d'offrir votre ananas à votre nana – je veux dire par là, à votre fruit délicieusement parfumé –, ce que vous aviez évidemment compris maintenant que vous parlez couramment le guarani... »





L'ARTICHAUT



Des forgerons au cœur fragile

On n'en a pas toujours conscience, mais l'artichaut est l'une des fleurs les plus consommées au monde ! Cousin germain du chardon sauvage, c'est bien l'homme qui l'a créé, de toutes feuilles, par croisements successifs.

Nous pouvons donc le repréciser ici : l'artichaut, tel qu'on le consomme, est tout simplement une grosse fleur et même un bouquet de fleurs, pour être concis, non encore épanouies, avec pour réceptacle ce que nous nommons « le cœur d'artichaut. »

Quant aux feuilles appréciées en vinaigrette, ce sont plus exactement des bractées, c'est à dire des écailles, qui servent à protéger la plante.

En se référant aux livres de patrimoine culinaire, on apprend que c'est au milieu du XVI^e siècle que notre petit-fils de chardon commence à apparaître sur les tables italiennes, en l'occurrence, avec une ambassadrice de choix en la personne de Catherine de Médicis.

C'est elle qui l'imposera en France en se mariant à Henri II. À cette époque, il faut se rappeler qu'effeuiller un artichaut était un véritable luxe auquel on ne devait céder qu'en cachette : honteusement aphrodisiaque, qu'on le disait !

Cela ne l'empêchera pas de devenir l'une des entrées favorites d'un certain Louis XIV, ignorant forcément ce que les scientifiques découvriront bien plus tard, à savoir que l'artichaut est l'un des plus puissants antioxydants du potager, doublé d'un bouclier anti diabète étonnant et d'un allié de choix pour apaiser le foie au lendemain de trop copieux repas...

Toujours est-il qu'il se démocratisera vraiment lors de la Révolution, au point de devenir un prénom pour les petits garçons : la Saint Artichaut ayant, par bonheur, disparu depuis.

Ce qui a par contre traversé les siècles sans anicroche, c'est une expression populaire à l'adresse d'amoureux au « cœur d'artichaut ».

Une expression estropiée par les âges, puisqu'à l'origine elle faisait référence aux forgerons pratiquant l'art du chaud, réputés être les victimes récurrentes d'insuffisance cardiaque. On disait alors d'un amoureux transi que, tel un forgeron, il était doté d'un cœur « d'art du chaud » et non d'artichaut...

L'ASPERGE SAUVAGE



De l'ivoire dans nos urines...

Asparagus acutifolius, rien de délicieux en apparence derrière ce nom, mais si on pense « sparagu » en langue corse, je suis sûr que ça en fait saliver certains d'entre vous...

On retrouve en effet cette délicieuse sauvage un peu partout dans l'île, mais aussi sur les côtes d'Afrique du Nord ou celles de Provence. Rien de tel qu'un milieu un peu humide, sous les chênes pour aller cueillir cette asperge champêtre qui vit en bande et repousse scrupuleusement au même endroit chaque année.

Les habitués de sa récolte savent d'ailleurs qu'il vaut mieux la rompre que l'arracher, de manière à ce qu'elle puisse rattraper ces centimètres volés aussitôt...

Pour ceux qui la connaîtraient moins, rappelons que cette plante n'a pas grand-chose à voir avec sa cousine domestiquée que l'on consomme en vinaigrette. Et pour cause, sa tige devient très longue, à la fois souple et sinieuse, mais surtout cernée de milliers de feuilles minuscules et piquantes.

C'est donc lorsqu'elle est tout jeune, bien verte et bien tendre que cette « ivoire à manger » des anciennes cours royales, celle que les peuples antiques offraient également à leurs Dieux, nous intéresse.

Ses pousses juvéniles sont alors délicieuses bouillies, préparées en entrée ou servies avec une omelette...

D'autant qu'en plus de réjouir nos papilles, l'asperge sauvage protège le cœur, limite les risques de cancer et empêche le dépôt de cholestérol dans nos artères. Une épatante complice médicale, sauf une contrepartie de taille !

Pour bien dégrader une asperge consommée, votre organisme a en effet besoin de produire une molécule très particulière, le méthanthiol, qui transmet à vos urines une odeur très désagréable. C'est d'ailleurs exactement la même molécule que l'on retrouve dans les flatulences du putois.

Par chance, la science vient de nous apprendre que 6 % d'entre nous ne sentiront jamais cette savoureuse fragrance, la nature ayant oublié de les doter des terminaisons olfactives nécessaires à sa détection.

Une imperfection pour une fois salvatrice...





L'AVOCATIER



Encre secrète des conquistadors

Parfaitement acclimaté à la Corse, ce cousin mexicain du laurier était l'un des arbres sacrés des Aztèques. Issu des forêts tropicales de leurs contrées, ses fleurs donnent naissance à de grosses baies charnues portant un unique pépin géant que l'on prend souvent pour un noyau.

Et si le fruit de végétal semble rendre hommage aux ténors des barreaux, il n'en est rien, puisque son nom est l'héritier du vieil aztèque *ahuacatl* qui signifiait « testicule ». Un clin d'oeil à sa croissance le plus souvent par paire et à sa forme a priori évocatrice pour ce peuple qui, il y a 10 000 ans déjà, faisait de sa pulpe mêlée d'épices un prestigieux élixir de vie...

Historiquement, l'avocat a eu beaucoup de mal à s'imposer en Europe où, jusqu'au début du XXe siècle, il était considéré comme un véritable produit de luxe.

Et s'il s'est depuis démocratisé dans nos assiettes, sa présence reste souvent limitée aux entrées. Pourtant en Amérique du Sud, c'est saupoudré de sucre et en dessert qu'on le consomme le plus souvent... Essayez, c'est surprenant !

Interpellant, ce fruit l'est aussi par son caractère climaterique, c'est à dire qu'il ne mûrit qu'une fois tombé de l'arbre ou cueilli par l'homme.

Du coup, souvenez-vous-en, lors de vos prochains achats : les avocats les plus durs sont forcément les plus fraîchement récoltés ! Bananes et pommes voisines accéléreront au besoin leur mûrissement dans vos cuisines.

Une petite expérience pour finir : pressez la graine du prochain avocat que vous mangerez, elle laissera alors s'échapper un liquide blanc virant rapidement au rouge.

Eh bien, cette encre indélébile n'est rien d'autre que celle qu'utilisaient les conquistadors espagnols pour rédiger leurs documents officiels.

Des textes faisant loi, avec donc déjà...l'aide d'un avocat !

LA BANANE



Tchernobyl dans notre estomac ?

Une interrogation qui pourrait vous paraître décalée pour commencer : « Comment diriez-vous le mot doigt en langue bantou ? Tout simplement banane ! » Et c'est bien de là que lui vient ce nom.

Comme quoi on peut parfois parler une langue africaine sans le savoir... Pourtant la banane est native de la Papouasie Nouvelle Guinée où elle continue à pousser de manière sauvage au sein de grandes forêts, offrant cependant des fruits physiquement assez loin de ceux que nous connaissons : là-bas, les bananes sont râblées, pauvres en pulpe et surtout pleines de pépins.

Les pépins de la banane, ça c'est justement un truc qui n'a pas eu un succès fou auprès des hommes qui se sont rapidement chargés de dompter ce fruit pour en éliminer, par sélection successive, ces gênantes petites graines.

Une domestication vieille de 10 000 ans qui nous conduit aux bananes triploïdes consommées aujourd'hui. Devenues stériles, leur patrimoine génétique possède désormais trois copies de génomes et non deux, leur permettant donc de naître sur un arbre sans qu'il y ait fécondation.

D'ailleurs, si vous coupez une banane en deux dans le sens de la longueur, vous voyez plein de petits points noirs dans la chair : ce sont ses ovules originels non fécondés !

Voilà comment, devenue fort agréable au palais, la banane s'est hissée au second rang des fruits les plus consommés à travers la planète. Chez nous par exemple, on s'en met volontiers en moyenne 12 kg par an sous la dent. Un sacré régime ! Ce qui, au passage, est bien plus que ne le fait un singe à l'état sauvage, car vous le savez sans doute, un singe mangeant une banane c'est surtout un cliché de zoo ou de cinéma.

En ce qui concerne les fruits que nous achetons par ici, ils viennent principalement d'Afrique et d'Amérique du Sud, mais ce qui est plus étonnant c'est que certains naissent aussi en Islande, premier pays européen à en produire, avec des kilomètres de serres chauffées grâce à la géothermie. Au final on ne peut s'en plaindre, car la banane sait aussi prendre soin de notre santé en diminuant le risque de cancer du rein, d'ulcère d'estomac et de maladies cardiovasculaires.

À condition de ne pas en manger un million d'affilée, la banane ayant en effet la particularité de contenir un produit radioactif : le potassium 40. Et, par conséquent, un million de bouchées avalées, c'est Tchernobyl dans notre estomac assuré !





LE CEDRATIER



Cap sur Porto Rico

Il donne naissance à d'étranges citrons bosselés et surdimensionnés, qui peuvent atteindre 4 kg et dont l'écorce dégage une odeur proche de celle du cèdre, d'où son nom de cédratier. Né aux confins des vallées himalayennes, c'est pourtant du côté du Cap Corse, sa terre insulaire d'adoption, qu'on peut aujourd'hui l'apercevoir...

Il y aurait été implanté dès l'Antiquité même si les preuves manquent encore pour l'affirmer. Ce qui est par contre certain, c'est qu'à cette époque, les Romains connaissaient très bien cet arbre qu'ils choisirent d'introduire dans la plupart des contrées tombant sous leur domination. Et pour cause : ces fruits d'or, les cédrats, sont alors élevés au rang privilégié d'antidote contre les poisons !

Selon l'histoire qui circulait à l'époque dans les ruelles de Rome, un roi d'Egypte décida un jour de condamner à mort deux hommes par morsure de vipère. Une servante pris instinctivement l'initiative de donner à ces malheureux de petits morceaux d'écorces de cédrat, en guise de dernier repas... Et là, chose incroyable, aucun des deux détenus ne mourut ! On ordonna alors de recommencer le supplice, ne laissant manger de cédrat qu'à l'un des repris de justice. Lui seul survécut sans séquelles au venin du serpent.

Concernant la Corse, c'est au milieu du XIXe siècle que la culture du cédratier prendra une ampleur sans précédent. En ces temps en effet, le cédrat n'est plus un simple médicament mais, consommé confit, il représente désormais un produit de luxe dont toute l'Europe raffole. C'est l'Italie, qui en détient, au début, le monopole, mais une maladie va décimer une grande partie de ses plantations, laissant le champ grand ouvert aux cédratiers Cap Corsins.

On va donc en planter davantage, à Nonza, à Luri et à Rogliano notamment. Vont s'ensuivre des récoltes abondantes, avec un commerce bien organisé et un voyage en goélettes de ces précieux agrumes en direction des ports de Livourne, de Marseille et de Gênes.

Parallèlement, des entrepôts sont créés à Bastia, des sociétés centralisant l'achat et la vente des fruits frais ou en saumure. Un véritable commerce industriel s'organise, d'autant que ces fruits, isolés sur nos terres, se sont génétiquement dotés d'une pulpe plus douce et d'arômes plus fins que ceux poussant ailleurs sur la planète. Dans les années 1950, notre île fournissait encore le tiers du marché mondial !

Mais entretemps, l'Italie et la Grèce reprenaient de la vigueur, pendant que du côté de Porto Rico des milliers de cédratiers poussaient discrètement, amenés dans leurs valises par des migrants Cap Corsins s'appropriant à placer leurs gros citrons cabossés sur la plus haute marche du podium.

LE CERISIER



Perle rouge de judo

Lorsqu'elles sont petites, vertes et bourrées de tanin, en fait quand elles ne sont pas encore mures, les cerises prennent leur temps. Celui de faire grandir leur progéniture en mettant tout en place pour n'être dérangées par personne.

Comment ? En arborant une couleur verte que de nombreux animaux, et notamment les oiseaux, ont du mal à voir et en s'acharnant à ne pas être appétissantes. Puis, quand leur portée est fin prête à quitter le domicile, c'est à dire quand l'amande dans leur noyau s'est suffisamment développée pour voler de ses propres ailes, les cerises deviennent très sexy. Elles se dotent alors d'une chair tendre et sucrée, mais aussi d'une couleur rouge pétant, qui sonne comme un signal envoyé à l'intention des oiseaux particulièrement attirés par cette teinte.

En échange de ce festin survitaminé, ce que le cerisier attend de ses complices à plumes, c'est que, par leurs déjections, ils projettent leurs graines dans le grand bain de la vie, le plus loin possible du pied mère, afin de favoriser au mieux le brassage génétique.

Et si de notre côté aujourd'hui, grignoter des cerises est devenu un geste gourmand presque banal, il faut se rappeler que c'est pourtant assez tard, qu'on a pu bénéficier en Europe des saveurs de celle que l'on baptisait alors « la perle rouge » et dont on disait que la couleur provenait du sang des samourais morts aux pieds des arbres. Car vous le savez, le cerisier est originaire de Chine et du Japon, où on l'appelle *zakura* et où sa floraison est une véritable institution.

Mais pour en revenir à notre continent, c'est au Moyen Âge que la cerise va véritablement faire son entrée au menu des gens les plus aisés, souvent cuite dans du vin. Elle était à la fois réputée pour son bon goût et les soins du corps, à condition d'éviter soigneusement d'avalier son noyau bourré de cyanure.

Plus que le noyau, ce sont donc les queues de cerises, hébergeant antioxydants et sels de potassium qui, en médecine traditionnelle, sont recherchées depuis toujours pour combattre les calculs biliaires, les problèmes de poids, de rétention d'eau et les infections urinaires, tout en permettant à l'organisme de se débarrasser de ses toxines...

Pour finir, une question : « Quel point commun y a-t-il, d'après vous, entre le cerisier et le judo ? » Eh bien figurez-vous que, signifiant littéralement « voie de la souplesse », ce sport de combat aurait été inventé en 1882 par Jigoro Kano. Il observa au cœur de l'hiver que des branches de cerisier, pourtant très dures, cassaient sous le poids de la neige alors qu'à proximité, des roseaux, plus fragiles mais bien plus souples, se pliaient élégamment, faisant tomber la neige au sol. La souplesse pouvait donc l'emporter sur un adversaire plus fort et plus lourd : le judo allait naître...





LE CHOU



Poids lourd du rayon surgelé

Par-delà le fameux premier rôle qu'il tint au sein d'une célèbre soupe aux saveurs extraterrestres, le chou est surtout cet étonnant légume « mille feuilles », symbole de fertilité, réputé pour être le berceau des garçons quand la rose l'est aux filles.

Vert, blanc, rouge, frisé, romanesco, rave, chinois, de Bruxelles, brocoli, rutabaga ou fleur, on peut dire qu'il a une sacrée garde-robe, que l'homme lui a taillée sur mesure à partir d'un parent sauvage unique : le chou commun. État primaire auquel reviendraient d'ailleurs tous ces choux si on devait stopper net leur culture.

Ce qui n'est pas près d'arriver, tant il est un légume phare du potager, le premier, avec la fève, à y avoir un jour eu sa place ! Depuis des millénaires, il y prône ainsi en véritable poids lourd, mettant KO ses concurrents en cumulant deux titres de champion du monde : celui du légume le plus lourd jamais ramassé, accusant 56 kg sur la balance, et celui du végétal offrant la plus grande quantité comestible au m² !

Il n'en fallait pas plus pour séduire l'empereur romain Dioclétien, dont on dit qu'il passait bien plus d'heures à se soucier de la santé des choux de son palais de Dalmatie que de celle de Rome, alors en prise à de sanglantes guerres civiles.

De quoi lui donner quand même quelques augustes migraines, que l'on savait faire passer par l'application sur le front et les tempes de feuilles préalablement bouillies... À cette époque, il était également recommandé, s'il se profilait un banquet gargantuesque, de prendre 5 feuilles de chou vinaigré, quelques minutes avant la première bouchée puis quelques minutes après le festin. Ni la lourdeur des mets, ni l'enivrement ne se faisaient alors sentir.

Cette évocation de repas séculaires me fait penser que le chou est à l'origine de l'invention de l'industrie du surgelé : l'histoire se situe à la frontière du Canada, au tout début du XX^e siècle, où Bob Birdeye avait pour habitude de conserver ses choux dans des tonneaux d'eau salée et glacée afin de satisfaire les désirs de sa femme qui souhaitait en manger tout au long de l'année.

Une idée qu'il a ensuite développée à grande échelle, commercialisant, pour la toute première fois, des légumes, des poissons et des viandes surgelés, à bord de congélateurs mobiles fabriqués de toutes pièces et montés sur des camions : une idée lumineuse dont il fit, naturellement, ses choux gras !

LE CLEMENTINIER



Clonage à l'orphelinat

Cette histoire fruitée commence près d'Oran, dans les jardins de l'orphelinat de Misserghin. Nous sommes en 1902 et le botaniste Louis-Charles Trabut est invité à se rendre sur place par le chef des pépinières de l'orphelinat, un certain père Clément.

Ce dernier lui propose de venir observer de près l'un des arbres de sa cour, identique au premier abord à tous les mandariniers qui l'entourent. Mais celui-ci a la particularité, depuis qu'il est né d'un des pépins semé par le religieux, de voir des fruits, à la saveur douce et musquée et à la peau se détachant facilement, arriver à maturité avant ceux de ses voisins...

Le docteur Trabut étudie l'arbre sous toutes les pelures et rend ses conclusions : il s'agit là d'une espèce encore inconnue sur la planète, croisement heureux d'un mandarinier et d'un bigaradier...

Vite, il faut lui trouver un nom. Celui du père Clément s'impose comme une évidence. Et voici comment le clémentinier est baptisé et peut être présenté à tout le monde, en grande pompe !

Quelques années plus tard, en 1925, la Corse accueillera son tout premier exemplaire, planté des mains de l'agrumiculteur Don Philippe Semidei, à Figaretto, en plaine Orientale...

C'est d'ailleurs non loin de là, dans les laboratoires de l'INRA de San Giuliano, que 100 ans après sa découverte, la véritable identité de la clémentine sera dévoilée. Mandarine et orange douce en sont finalement ses deux géniteurs. Exit le bigaradier inscrit sur le carnet de famille originel.

C'est que la reproduction de cet arbre est chose complexe. Son pollen est en effet incapable de féconder les fleurs de sa propre espèce. Dans un verger uniquement parsemé de clémentiniers, tous les fruits seront non fécondés et naitront donc sans pépins !

En revanche, le pollen de citronniers ou de mandariniers voisins pourra donner naissance à des clémentines à pépins, cette fois-ci !

Drôle d'équation pour un végétal qui ne connaît qu'une unique méthode de multiplication : celle consistant à greffer, successivement des sujets ayant le même ADN que l'arbre premier du Père Clément.

En définitive, tous les clémentiniers sur la planète ont rigoureusement la même génétique et sont donc les clones parfaits de l'arbre découvert en 1902 dans les jardins de Misserghin.





LE CLOU DE GIROFLE



Il est toujours surprenant de voir combien les odeurs peuvent marquer notre esprit, celles émanant des plantes étant loin d'échapper à cette règle. Parmi ces madeleines végétales, le clou de girofle, associé au rendez-vous du mercredi après-midi chez le dentiste !

Mais à bien y réfléchir, c'est quoi précisément cette drôle d'épice ? Un petit bout de bois séché, une racine miniature, une graine déshydratée ? Rien de cela, il s'agit en fait d'un bouton floral de giroflier récolté juste avant que sa longue fleur n'écluse. Et pour ceux qui ne le connaîtraient pas bien, qu'ils retiennent que le giroflier est un très bel arbre indonésien pouvant atteindre 20 m de hauteur.

Aujourd'hui surtout cultivé à Zanzibar, on a longtemps fait courir le bruit qu'il ne vivait que sur une petite île déserte, connue de quelques rares pirates, y déposant de vieilles malles durant la nuit et les retrouvant pleines de ces précieux clous épicés, une fois le jour levé. Des écumeurs de mers lointaines se précipitant pour soulager leurs crocs douloureux grâce à ce don de la nature rempli d'eugénol, un antioxydant, antiseptique et anesthésiant de première qualité.

Ce qui en fait également un parfait camarade pour lutter contre les problèmes de digestion, de santé cardiaque, de diabète, d'infection urinaire, de calculs rénaux, de zozos ou d'orgasme malheureusement trop rapidement atteint par la gente masculine. En usage externe, il permet même de désinfecter les plaies et favoriser leur cicatrisation.

Mais il a surtout, bien sûr, réussi à s'immiscer dans de nombreuses recettes culinaires, tout comme en parfumerie, en tant que répulsif à moustiques, protecteur d'épidémie, une fois piqué dans une orange, sous la forme de pommes d'ambre et même en pastille naturelle apte à donner une haleine propre et fraîche aux bourgeois se distinguant ainsi du petit peuple.

Avec toutes ces qualités, combinées à un commerce savamment organisé par les grands navigateurs hollandais, il peut se comprendre que les clous de girofles aient valu, des siècles durant, leur pesant d'or !

Et si leur coût s'est démocratisé aujourd'hui, aux Iles Moluques, à l'Est de l'Indonésie, ils demeurent encore l'objet de véritables dévotions. C'est pourquoi, là-bas, il ne faut pas faire de bruit en croisant un giroflier sur son chemin, afin de ne pas l'effrayer. Ni passer trop près de lui, la nuit avec un feu ou une lumière, et surtout ne pas oublier de se découvrir la tête en sa présence, si on porte un chapeau. Un bel exemple de politesse envers Dame Nature...

LA DATTE



Doigt de lumière du désert

*Si je vous demande en préambule quel travail peut bien exercer un phéniculteur ?
Eh bien, il cultive tout simplement des dattes sur des palmiers Phoenix dactylifera.*

Et si vous ne vous étiez jamais posé la question, sachez que le mot « datte », vient du grec ancien *dactylos*, signifiant « le doigt », en référence à la forme de ces petits fruits domestiqués semble-t-il depuis au moins 8000 ans dans le bassin de l'Euphrate.

Les historiens affirment d'ailleurs que, sans ce fruit du soleil, les immenses civilisations sumérienne et babylonienne n'auraient jamais pu s'épanouir de la sorte. Et c'est vrai qu'avec leurs 3000 calories au kilo et leur bonne idée de pousser même dans les déserts les plus chauds, les dattes ont toujours eu autant d'importance, dans ces rudes contrées, qu'un chameau ou qu'une gourde d'eau !

Pas étonnant donc que certains écrits rappellent que lorsque Dieu créa l'Homme à partir d'argile, il se servit de la glaise restante pour former devinez quoi ? Un palmier-dattier, ça va de soi !

Alors bien entendu, il est aujourd'hui inutile de partir jouer les *Lawrence d'Arabie* pour avoir accès à ce met délicat : 7 millions de tonnes de dattes sont, en effet, produites chaque année, essentiellement depuis l'Égypte, l'Iran, l'Irak, le Pakistan, l'Algérie et la Tunisie.

Des pays où ce « doigt de lumière » – *deglet* – comme on le surnomme communément, figure au rang des denrées les plus recherchées. D'abord pour ses qualités nutritives et antioxydantes, mais aussi de par sa capacité, grâce au chrome qu'il contient, à faire passer l'envie de manger du sucre aux plus insatiables.

En terme de croyance populaire, on dit aussi que ce fruit sait venir en aide aux femmes enceintes et leur assurer une grossesse tranquille, pour qui le consommerait jour après jour, jusqu'à la dernière... date, justement : celle de l'accouchement.

Et puis, plus généralement, souvenons-nous que dans toute l'Afrique du Nord, cette plante prête encore main-forte aux habitants. Son tronc entre, en effet, dans la construction de maisons traditionnelles, ses palmes permettent de fabriquer toutes sortes d'objets utilitaires comme des meubles ou des cageots, ses fibres offrent de puissants cordages, sa sève, un alcool demandé et ses noyaux, rôtis ou moulus, un puissant remplaçant du café.

Notez pour finir ce petit conseil de sage venu tout droit de Médine : « Mangez le plus souvent possible 7 dattes le matin au saut du lit et votre corps sera préservé de tout mal pour la vie ! »





LE GRENADIER



Une fécondité explosive !

Voici un arbre dont l'Inde et la Perse se disputent le berceau et dont la légende assure pourtant qu'il serait né à Chypre sous le pied d'Aphrodite. Béni des dieux, le grenadier, u melangranu en Corse, offre à l'homme un fruit garni de centaines de grains, parmi les plus symboliques du monde végétal.

Selon certains, il serait même le fruit originel qu'Ève ne put s'empêcher de cueillir ! C'est peut-être pour cela qu'il est le plus représenté dans la Bible, non sans être très longuement mentionné dans le Bouddhisme : fruit du Paradis selon le Prophète, d'une part et béni par Bouddha, de l'autre.

Avec autant d'aura, il n'est donc pas surprenant qu'on ait retrouvé la grenade en fouillant le tombeau de dignitaires égyptiens, également très friands du vin qu'ils savaient tirer de sa fermentation. Pas étonnant non plus de la voir parader aux côtés des guerriers perses ne défilant jamais devant leur roi sans tenir dans leurs mains ce fruit réputé les rendre invincibles au combat.

La grenade, en version nature, aurait donc précédé de plusieurs siècles son homonyme explosif sur les champs de bataille. Mais il n'y a pas que le fruit du grenadier qui ait séduit les hommes. Sa peau et son jus ont effectivement contribué à teindre des milliers de tapis d'Orient et autant de laines indiennes aux délicats tons jaunes et noirs.

Côté gourmandise, son fruit sucré et légèrement acidulé est, bien sûr, délicieux. Quant à sa pulpe, elle permettait originellement de fabriquer le célèbre sirop de grenadine, aujourd'hui réalisé à partir de différents fruits rouges.

Selon Pline l'ancien, le jus de grenades, pilées et cuites jusqu'à ce qu'elles aient la consistance du miel, offrait aussi la possibilité de fabriquer une sorte de pommade efficace pour les affections de la bouche, des narines, des oreilles ou des yeux. Elle était également recommandée pour lutter contre les ulcères rongeurs, les fongosités des plaies ou le venin du lièvre marin.

On sait, à l'heure actuelle, que la grenade est surtout un précieux agent de ralentissement du vieillissement de nos cellules. Les anthocyanes, tanins, et l'acide ellagique que contient son jus sont autant d'antioxydants, plus présents encore que dans les baies de goji ou le thé vert.

Pour revenir à un peu de médecine bio mais, cette fois-ci sous la ceinture, retenir que l'application répétée de graines de grenades sur les parties génitales était autrefois censée guérir les femmes malheureusement atteintes de stérilité. L'histoire ne dit cependant pas si le taux de réussite de cette posologie était plus fort ou plus faible que la désormais plus conventionnelle fécondation in vitro !

LE KIWI



Une groseille en pleine Guerre Froide

Un petit quiz pour débiter : « D'après vous, quel est l'unique mot qu'ont en commun la langue française, la langue corse et la langue maori ? »

Inutile de vous laisser chercher davantage, vous l'avez compris, c'est le mot kiwi. Au départ, il désignait, uniquement par onomatopée et en référence à son cri *cruwi cruwi*, ce surprenant oiseau sans ailes et symbolique de la Nouvelle-Zélande que vous avez sans doute en tête.

Puis c'est en pleine période de Guerre Froide, on comprendra tout à l'heure pourquoi, que ce charismatique volatile a légué son nom au fruit plutôt rond, marron et duveteux comme lui, que nous connaissons aujourd'hui...

Mais alors comment les kiwis s'appelaient-ils avant les années 1970 ? Les « groseilles de Chine », tout bonnement, en référence à leur petite taille lorsqu'ils poussent sur d'interminables lianes dans leur pays d'origine qu'est donc la Chine.

Là-bas, on les surnomme également « pêches à macaques », rappelant combien ces fruits sont appréciés des singes sauvages. Bien davantage souvent que des chinois eux-mêmes, qui des siècles durant, ont préféré utiliser sa pulpe uniquement pour en faire une sorte de colle entrant dans la fabrication de papiers traditionnels.

D'ailleurs même en France, le kiwi, a eu du mal à s'imposer. Le premier pied n'ayant été planté qu'en 1906, et sa production en Corse ne se développant qu'au tout début des années 1990, avec de vraies difficultés concurrentielles face notamment au plus gros exportateur mondial : l'Italie.

En Nouvelle-Zélande aussi, pays d'où on pense parfois que le kiwi est natif, son implantation a été tardive.

Malgré tout, et on y revient, c'est précisément quand les producteurs néozélandais ont voulu imposer sur le marché américain, en pleine Guerre Froide, leurs groseilles de Chine, qu'il leur a fallu éviter le *boycott* en inventant un nouveau nom, purement marketing et surtout moins connoté.

Ce sera le kiwi, appellation qui a, officiellement, tout juste quarante ans.





LA LAITUE



Du petit lait pour les eunuques

Un vieux batelier grec du nom de Phaon eut un jour le privilège de transporter la célèbre Aphrodite d'une île à l'autre sans exiger de paiement en retour. En guise de remerciement, la déesse de l'Amour le transforma en un jeune homme à la splendeur éblouissante.

Si séduisant que *Sapho*, l'une des plus belles femmes de son époque en tomba follement amoureuse, mais vit ses avances sans cesse repoussées.

Folle de rage, et par une nuit agitée, elle poussa le bel homme à la mer. Mais *Aphrodite* qui veillait sur lui en secret le transforma aussitôt en laitue et lui évita ainsi la noyade. En laitue ! Drôle d'idée, me direz-vous, mais pas tant que cela quand on sait que ce végétal occupait un rang à part pour les Grecs anciens !

Il s'agissait précisément de la *Lactuca serriola*, ancêtre sauvage des feuilles de chêne, batavia ou iceberg que nous connaissons aujourd'hui.

On la consommait très régulièrement à l'époque, mais on se servait surtout du suc laiteux s'écoulant de sa tige – le *lactucarium*, à l'origine d'ailleurs du nom laitue – faisant alors office d'opium non toxique, donné aux enfants trop agités ou aux malades sur le point de se faire opérer.

Quant aux Romains, on sait qu'ils préféraient prescrire cette laitue aux femmes en plein accouchement afin d'apaiser leurs douleurs. En cuisine, ils la réservaient au dessert, accompagnée d'une sauce chaude et très salée...

Un usage culinaire que l'on conserva jusqu'au XVIIe siècle, époque à laquelle on sait alors en multiplier les espèces par sélection, en faire des potages, des purées, des terrines et même des confitures de leurs tiges.

Pour finir, je voudrais venir en aide à ces pauvres hommes dont les femmes considèrent qu'ils ont pris un peu d'embonpoint et qui se retrouvent condamnés à manger des feuilles de laitue à chaque repas !

Si vous êtes dans ce cas-là, rappelez à vos épouses, si possible avec un regard d'escargot battu, que les médecins antiques indiquaient que consommer trop de salade éteignait durablement toute libido. Au point que la laitue fut surnommée durant des siècles « la plante des eunuques ». Poursuivez en la suppliant de vous remettre des frites dans l'assiette pour ne pas finir comme eux...

LE MAIS



Un vieux Maya loin d'être sourd !

En Corse, avouons qu'on est loin des zones tropicales du Mexique ou du Guatemala. On peut pourtant y rencontrer, en bord de route, un végétal qui a imprégné de ses épis l'histoire des peuples sud-américains, avant qu'un certain Christophe Colomb ne le fasse débarquer en Europe sous le nom de blé d'Inde.

Cette plante mythique, c'est bien le maïs, ancienne nourriture des gueux, qui a réussi le tour de force de se hisser à la première place des céréales cultivées à travers le monde, loin devant le riz et le blé.

Depuis des décennies on l'étudie sous toutes ses facettes, sachant désormais le modifier génétiquement et le faire pousser intensément dans plus de 150 pays. Mais cette plante herbacée recèle tout de même une énigme : personne n'a en effet retrouvé avec certitude son ancêtre sauvage, ce plant originel poussant spontanément dans la nature avant que l'homme ne joue, avec lui, les apprentis sorciers... On sait, malgré tout, qu'il convient de fouiner du côté d'un croisement spontané entre deux essences très proches, le téosinte et une autre graminée du genre *Tripsacum*. Cependant, rien de sûr à 100%.

Mais rapprochons-nous maintenant de la grande Histoire du maïs intimement liée à la civilisation Maya qui l'avait élevé au rang du divin, rien de moins ! Associé au soleil roi, à la vie et à la résurrection, il était, en effet, écrit que c'est à partir de l'un de ses grains que les dieux auraient façonné le premier homme, avec adjonction d'eau et de sang de serpent...

Le maïs tenait ainsi une place tellement importante pour ces Précolombiens qu'il était traditionnel, chez les notables, de modeler le crâne des nouveaux nés en forme d'épi ou de grain, à l'aide de planchettes comprimant la tête des bambins !

Inutile donc d'insister sur le fait que son rôle dépassait, de loin, celui de plante nourricière. Et si vous en doutiez encore, sachez que les Mayas en brûlaient aussi des épis auprès des femmes ayant du mal à accoucher, éparpillaient ses pollens dans le vent pour implorer la pluie, jetaient ses grains dans un fond d'eau pour identifier la nature d'une maladie ou glissaient ces mêmes semences dans le nez des défunts lors de cérémonies funéraires destinées à les accompagner avec bienveillance dans l'au-delà. Une dernière de leurs coutumes, plus marrante pour sa part, dispensait les hommes édentés de le mettre en terre de peur que les épis soient aussi dégarnis que la dentition de ces planteurs...

Pour conclure, une information scientifique de dernière minute : des chercheurs viennent tout juste de prouver que des grains de maïs placés dans l'angle d'une boîte expérimentale étendaient toujours leurs racines en direction d'un autre coin du bac, depuis lequel une légère série de « clics » était diffusée, via de petits haut-parleurs. Preuve que cette plante a tout simplement une ouïe très fine !





L'OIGNON



Fils d'un paysan en larmes

C'est le plus célèbre des bulbes Asiatiques, cultivé pour la première fois en Mésopotamie, il y a 5000 ans, ayant ensuite conquis le monde. Au cours de son périple il a eu la délicatesse de ne pas oublier de poser ses valises dans le Cap Corse...

Là, apprivoisé des hommes, il a pris une saveur plus douce que ne l'ont ces 50 cousins continentaux, et la bonne habitude de ne pas faire pleurer quand on le déshabille. En même temps, il s'est fait un nom, *a cipolla capicursina*, aujourd'hui plus connu sous l'appellation « oignon de Sisco ».

Si l'on s'en remettait à la tradition la plus ancienne, nos larmes couleraient en sa compagnie en mémoire d'un vieux paysan de Perse ayant investi ses ultimes deniers dans la plantation d'un champ d'oignons que la pluie ne fit jamais pousser... Ruiné, le paysan s'assit alors au milieu de ses sillons et sanglota toutes les larmes de son corps. Quelques jours plus tard, alors qu'il passait, dépité, aux abords de sa misérable culture, il découvrit une aire couverte de plants d'oignons miraculeusement irrigués par ses larmes versées.

C'est ainsi que, depuis ce temps-là et en son hommage, nous pleurons en compagnie de l'oignon.

À moins que ce ne soit plus scientifiquement à cause des gaz sulfurés que libère son bulbe quand on le coupe. Destinées à préserver la plante de prédateurs trop gourmands, ces molécules s'envolent alors et n'attendent qu'une chose pour se transformer en un redoutable acide sulfurique : un petit plongeon dans l'eau. Et quoi de mieux qu'un joli bassin offert par la muqueuse humide de nos yeux !

Voilà pourquoi on sait que, pour épargner nos larmes, il est recommandé de découper l'oignon sous un robinet coulant ou tout près d'un bol d'eau, afin que ce mariage soit célébré avant d'avoir le temps de rejoindre nos pupilles.

Il y en a néanmoins certains à qui l'oignon a toujours donné le sourire : je pense aux bâtisseurs des pyramides d'Égypte, qui touchaient ses bulbes sous forme de salaire, aux Chinois qui les élevèrent au rang de symbole d'intelligence, aux marins qui en mangeaient pour éviter le scorbut ou aux Grecs et aux Romains, faisant passer leurs rhumes en s'endormant avec des rondelles crues parfaitement alignées à leur côté.

À ce sujet, une petite précision : être alignés « en rang d'oignon » n'a rien à voir avec l'invité de cette chronique mais rappelle l'extrême rigueur d'un certain baron d'Ognon, qui au XVI^e siècle était le grand maître de cérémonie à la cour des Rois de France et détestait au plus haut point que quiconque placé dans les rangs d'honneur soit mal aligné !

L'ORANGER



Pomme d'ambre des sorcières

Faisons plus ample connaissance avec un arbre chinois connu de tous, qui, en quelques siècles, conquiert le monde avec son fruit amer lorsqu'il est sauvage et doux une fois cultivé. Un fruit qui a donné son nom à une couleur et s'est hissé dans le top 5 des agrumes les plus consommés à travers la planète.

Cet arbre, on le connaît bien en Corse, où on lui a donné plusieurs noms, dont *aranciu*, bien sûr, mais aussi *portugalu*, en souvenir de ces grands explorateurs portugais ayant, les premiers, ramené cette essence d'Asie et popularisé son fruit d'or, longtemps réservé aux élites...

Voilà pourquoi, jusqu'au début du XXe siècle, l'orange était souvent l'unique cadeau de Noël offert aux enfants, et sa culture en bac, devenue un symbole de pouvoir aristocratique avec la construction de célèbres orangeries.

Sur notre île, point de telles architectures, mais un puissant attachement à l'oranger dont les branches ont souvent orné les emblèmes de seigneurs insulaires, à l'instar de celui d'Arrigu Bel Messere.

Et puis on pense aussi à cet incendie évité de justesse à Aregno, alors qu'un lingot de bronze destiné à la réparation de la cloche de l'église était en cours de fusion. Une orange bénite, posée près du foyer, aurait permis d'étouffer les flammes. Depuis lors, associé à Saint Antoine l'Abbé, une procession où l'orange est reine a lieu chaque année au cœur du village.

Mais il faut savoir qu'en d'autres lieux, cet agrume a aussi parfois prêté main forte à des âmes moins pures. Je fais référence notamment aux sorcières que l'on venait consulter dans le but d'infliger d'atroces souffrances à ses ennemis jurés.

Leur recette est désormais tombée dans le domaine public : « Percez profondément l'écorce d'une orange à l'aide de 7 épingles puis allez l'enfourer sous un buisson isolé. Plus moisira le fruit, plus s'affaiblira la personne visée. »

À reproduire avec modération, bien sûr... Inversement, si vous croyez en de tels sortilèges, je vous donne l'antidote portant le nom de « pomme d'ambre » et désormais réservé à la purification de l'air dans nos armoires : « s'attacher autour du cou une orange piquée de clous de girofle et enrobée de poudre d'épices. »

Pas franchement à la mode comme pendentif, je vous l'accorde, mais très efficace pour s'assurer une bonne santé !





LE PLAQUEMINIER



Bête noire du crabe...

D'après vous, quel fruit produit le plaqueminer, arbre chinois cousin de l'ébène ? Un indice : c'est aussi le nom d'une couleur... Le kaki, évidemment ! Sosie déclaré de la tomate, avec une peau quasiment translucide et de belles nuances orangées.

Très bien adapté à la Corse, on appelle chez nous le plaqueminer, *u diusperu*, avec plusieurs tentatives d'exploitation réalisées sur la variété muscat, l'une de ces 2800 déclinaisons que l'on peut diviser en deux clans : d'une part, les kakis dans lesquels on peut croquer comme dans des pommes, et à l'inverse, ceux qu'on ne peut manger qu'ultra murs.

Pour tout dire, ce sont ces derniers qui réservent les meilleures surprises car en les dégustant, on a la curieuse impression d'absorber une marmelade ou un nectar épais au goût d'abricot vanillé.

En Chine, en Corée ou au Japon, c'est d'ailleurs un met divin qu'on sèche parfois pour en faire du sucre ou qu'on transforme en vinaigre réputé excellent pour la santé : ce qui ne fait aucun doute, tant le kaki est riche en vitamines A et C, en fer et en fibres. Côté cardiovasculaire, transit intestinal, cholestérol, éclat de la peau ou santé de nos rétines, il nous chouchoute véritablement !

On dit même, de manière plus anecdotique, qu'il serait l'aliment parfait pour stopper les hoquets, en une bouchée ! En retour d'être croqué, le kaki pose néanmoins ses conditions : ne jamais oublier de le peler mais surtout l'éloigner de sa bête noire : le crabe !

C'est comme ça, si le kaki, dans notre estomac, entre en contact avec de la chair de crabe précédemment avalée, notre organisme se met alors à fabriquer des bézoards.

Bézoard, bézoard ! me direz-vous ! Mais que se cache-t-il derrière ce mot peu usité ? Il définit tout simplement de toutes petites pierres condamnées à séjourner dans notre estomac.

Produites uniquement par l'homme et les ruminants, ces « perles de fiel », comme on les appelait autrefois, était aussi précieuses que de la corne de licorne. C'est dire ! Réputées protéger des poisons donc payées rubis sur l'ongle par leurs acquéreurs. Par chance, seules les entrailles de chèvres, de cerfs ou d'antilopes étaient minutieusement inspectées...

Quand à vous, si par ce malheureux mélange de kaki et de crabe vous vous mettiez à fabriquer l'un de ces bézoards, évidemment ce n'est pas le jack pot que vous décrocheriez, mais une opération chirurgicale assurée !

LE POIRIER



Complice de la foudre ?

Qui sait que cet Asiatique de souche est sans doute le tout premier arbre fruitier cultivé par l'homme ? C'est aussi un grand habitué de notre île, où l'un de ses ancêtres sauvages, du côté du plateau du Cuscionu, aurait eu le pouvoir de figer sur place quiconque souhaitait repartir avec l'un de ses fruits glissé dans la poche...

Rapide précision à ce propos : le véritable fruit chez la poire, c'est son trognon. Sa chair n'étant, en réalité, que le réceptacle de sa fleur originelle qui s'est gorgé de sucre pour appâter les gourmands et permettre à ses pépins d'assurer, par voie animale, leur descendance.

Il vous faut aussi retenir que le poirier, aussi doux que soient ses fruits, n'a pas toujours eu bonne réputation.

Durant l'antiquité, les cancans allant bon train, on lui collait l'étiquette de « gardien des Enfers », de « complice de la foudre » et de « causeur de mort » lorsque ses fleurs avaient la mauvaise idée de pousser avant l'heure...

Avec le temps, il soigna tout de même son CV, faisant en sorte que ses poires, forme oblige, placées près du lit des femmes enceintes, leur assurent une grossesse sereine, ou se voient incorporées dans une recette purificatrice extrêmement recherchée, avec galanga, fenouil, réglisse et miel.

Le jour de poire finit même par arriver lorsque l'on décida que ce fruit ferait partie des deux cadeaux officiels remis aux rois de France lors de leur sacre en la cathédrale de Reims !

Enfin, si l'on sait que chez nous il faut parfois se résoudre à la couper en deux en cas d'indécision, on apprendra aussi qu'aucun couple en Chine ne se partagerait jamais les morceaux.

Et pour cause, le mot « li » signifiant pour eux à la fois poire et divorce. On comprend donc qu'ils se brident en la matière !





LA POMME DE TERRE



Une lépreuse alliée de Belzébuth

C'est indéniablement le plus célèbre des tubercules, un Péruvien qui a sauvé de la famine des millions de personnes, fait les beaux jours des frateries wallonnes et avant cela, des Incas qui en maîtrisaient parfaitement la culture.

Parfaitement... jusqu'au débarquement de conquistadors espagnols qui pensèrent, avant de repartir, à insérer cette racine exotique si nourrissante au sein de leur butin entre deux caissettes d'or.

C'est ainsi que l'Europe, au beau milieu du XVI^e siècle, fit connaissance d'une pomme de terre qui, n'ayant « pas trop la patate », enregistra des débuts plutôt difficiles. Elle fut même carrément boudée par le peuple, inquiet de son allure terreuse, bosselée et biscornue qui trahissait forcément une alliance avec *Belzebuth*.

Sentiment renforcé par sa propension à se multiplier facilement en sous-sol, prouvant qu'elle ne pouvait que trop fréquenter Satan. Sans compter que la manger crue déclenchait presque aussitôt des crises d'eczéma, alors considéré comme une sorte de lèpre.

En somme, il fallut près de 200 ans pour que la pomme de terre finisse par être regardée avec des yeux doux, grâce notamment à un certain Parmentier, pharmacien et agronome de métier, qui parvint à la faire accepter et planter au cœur des jardins royaux après avoir eu l'ingénieuse idée d'en faire garder un champ par des soldats volontairement peu alertes, afin d'inciter à la rapine et faire passer cette modeste denrée pour extrêmement précieuse.

Un génial coup de marketing qui fit grimper en flèche la côte de popularité de la pomme de terre !

Concernant la Corse, c'est presque au même moment que Pascal Paoli, séduit par ses atouts nourriciers, en imposa la culture, déclarant dans un même temps vouloir en avoir chaque matin à sa table. Une table où elle n'a cessé par la suite d'accroître sa présence, nous faisant presque oublier qu'au-dessus de ce tubercule s'élève une plante, la dénommée *Solanum tuberosum*, donnant naissance à des fleurs et à de petites baies toxiques...

D'ailleurs botaniquement parlant, ce que nous appelons « pomme de terre » fait office d'entrepôt hivernal chargé de sucres amidonnés que la plante a lentement stocké lors de sa photosynthèse.

De précieuses réserves que nous pillons donc sans vergogne pour étancher notre soif de frites. Mais, entre nous, c'est tellement bon !

LE POMMIER



Une crème d'amour !

Honneur est fait ici à l'arbre portant le fruit le plus populaire de France : le pommier, dont l'aventure terrestre a commencé il y a 80 millions d'années depuis les plateaux du Kazakhstan. Une fois domestiqué, il a donné naissance à plus de 20 000 variétés cultivées à travers le monde, autant dire un record !

Un engouement démesuré que le pommier doit évidemment à son fruit, le trognon... Notez que j'ai sciemment utilisé le mot trognon car, botaniquement parlant, c'est bien lui le fruit, sachant que la chair dans laquelle nous croquons n'est en réalité que le réceptacle gonflé de sucre et porteur des pétales de la fleur originelle du pommier avant fécondation. Un peu comme chez la poire.

Un attribut floral, donc, dans lequel, à priori, Adam et Ève n'auraient, en fait, jamais croqué. La grenade et la figue étant aujourd'hui suspectées d'être à la source du premier péché de l'Humanité.

Toujours est-il que l'homme et la pomme ont toujours filé le parfait amour et pas seulement gastronomiquement parlant si l'on en juge par les onguents thérapeutiques millénaires retrouvés par les archéologues et tout naturellement appelés « pommades ». La doyenne des crèmes réparatrices était à base de pomme... tout s'explique !

À cette époque, bien entendu, on n'avait pas encore découvert les fabuleux pouvoirs de la pectine logée dans ses pépins qui, pour être bref, sont passés rois dans l'art d'emprisonner les graisses et réduire ainsi les risques de maladie d'Alzheimer ou de Parkinson.

Pépins porteurs de quelques milligrammes de cyanure et qui, ingérés à très forte dose, sont aussi capables de nous conduire six pieds sous terre !

Enfin, une recette mythique à l'adresse des couples en délicatesse, celle de la fameuse pomme d'amour en version historique, connue pour réveiller la flamme comme au premier jour : « coupez une pomme en deux et remplacez l'un de ses pépins par un petit papier blanc sur lequel vous aurez pris le soin d'inscrire en lettres rouge sang votre prénom et celui de votre moitié.

Entourez ce billet secret de deux de vos cheveux respectifs. Reconstituez ensuite le fruit puis séchez-le quelques minutes au four. Enveloppez-le pour finir dans une feuille de laurier et de myrte puis allez le placer très discrètement sous le lit conjugal. Le résultat sous 24 heures est assuré, votre couple retrouvera toute sa vitalité ! »





LE RADIS



La racine piquante des dieux...

Si je vous avais dit, sans que vous puissiez lire le titre de cette page : « racine fraîche, croquante, ronde, bicolore et piquante recherche sel pour union gastronomique vite consommée », vous m'auriez, à coup sûr, répondu « radis » !

En effet, notre présent invité est, botaniquement parlant, une racine, qui se dit justement *Radix* en latin, d'où son nom, on ne peut plus évident...

Racine dont on sait qu'aux premières heures de l'Humanité déjà, elle chatouillait les papilles de nos aïeux préhistoriques, bien qu'à cette lointaine époque notre radis archaïque ait dû avoir un bien moins joli minois rosé qu'aujourd'hui. En tout cas, cette aventure a sans doute commencé en Chine, patrie d'origine du radis, où les archéologues ont trouvé une recette trois fois millénaire parlant de tranches de carpes crues, macérées avec radis, gingembre et herbes aromatiques.

On sait que, sous d'autres cieux, les habitants du bord du Nil le connaissaient également fort bien, tout comme les Grecs qui l'offraient dans des assiettes d'or à leurs dieux alors que les navets n'avaient droit qu'à l'argent et les betteraves, au plomb. Ils avaient également pour habitude d'en consommer les fanes, cuisinées à la mode épinards et ajoutées aux soupes ou aux omelettes, mais aussi les graines de la plante qui coiffe cette célèbre racine, offrant une huile alimentaire très recherchée.

Huile que l'on décréait bonne pour calmer les toux, stopper les hémorragies, renforcer les dents, les ongles, les cheveux et lutter contre la nervosité.

Un peu plus tard, on se mit en tête d'inventer un savant mélange de jus de radis, de blanc d'œuf et de graines de plantes sauvages rendant insensible aux brûlures et permettant, par exemple, de serrer un fer rougi au feu, à pleine main, sans ressentir la moindre douleur. On peut vous retrouver la recette si vous insistez, mais, en cas de mauvaise manipulation, ça pourrait quand même piquer un peu !

Bien plus que le radis lui-même en tout cas. D'ailleurs puisqu'on y est, pourquoi justement le radis est-il piquant ?

Eh bien parce qu'il contient un peu de soufre et que celui-ci peut nous taquiner le palais si notre radis n'est pas assez arrosé. Autrement dit, vous l'avez compris, si vous jardinez, plus vous gâtez en eau vos radis, plus ils seront doux, une fois portés en bouche.

Et pour finir, levons le voile sur une expression bien connue : « Ne pas avoir un radis en poche » Populaire depuis le XIXe siècle, elle nous vient d'une époque à laquelle le terme « radis » désignait tout bonnement une petite pièce de monnaie. Rien de plus compliqué.

LE RAISIN



Un coup de fouet pour Hannibal

Il s'agit d'un des fruits les plus anciens de la planète, poussant sur une liane de 20 m de long, si on ne la taille pas. Ses grappes, on les déguste à raison de 4 kg par an et par personne, avec un large export depuis l'Italie qui demeure son plus grand producteur mondial.

C'est également un fruit que les chasseurs-cueilleurs du Paléolithique, sans doute du côté du Caucase, furent parmi les premiers à manger, avant qu'il ne fasse son entrée en dessert sur les plus belles tables de l'Antiquité.

Une période à laquelle il connut son heure de gloire, lorsque le célèbre Hannibal en chargea le paquetage de ses soldats afin de leur permettre de franchir les Alpes avec l'énergie nécessaire pour aller mater les Romains en leurs terres ! À coup de glaives donc, mais aussi de raisin secs !

S'ensuivit pour nos grappes à croquer, une longue traversée du désert jusqu'aux petits plaisirs de Louis XIV, qui le remit un temps à la mode, se faisant livrer à Versailles chasselas et autres raisins de Corinthe en « Chronopost » de l'époque, à dos de mulet, en somme...

Nouveau « coup de moult » ensuite pour le raisin de table qui ne sera définitivement admis à celles du peuple qu'au tout début du XXe siècle, suite au besoin de viticulteurs en crise à la recherche de nouveaux débouchés. Un retour gagnant, agrémenté d'études le hissant au rang d'alicament idéal : prévention des maladies cardiovasculaires, diminution du mauvais cholestérol, régulation de l'hypertension artérielle, amélioration de la mémoire.

Son bulletin de santé est donc absolument excellent et non pas mi-figue, mi-raisin.

Tiens justement, « mi-figue, mi-raisin », d'où peut provenir cette drôle d'expression ? Eh bien, si on se laisse aller à en croire la légende, elle serait l'héritage de ce XVIe siècle au cours duquel certains marchands de Corinthe, très sympathiques mais peu scrupuleux, avaient pris l'habitude de glisser secrètement de petites figues séchées, peu recherchées à l'époque, au cœur de leurs paniers de raisins secs, vendus au kilo à de riches Vénitiens.

Lesquels clients, levant le voile sur la supercherie mais persuadés d'avoir fait une bonne affaire, devaient faire face à un sentiment plutôt mitigé, un sentiment précisément mi-figue, mi-raisin... tout s'éclaira !





LE SORBIER



Les ensorceleurs font la grimace...

*Si nous faisons la connaissance ici d'un arbre fruitier sauvage, un peu tombé en désuétude et qu'on peut facilement rencontrer au cœur de nos campagnes insulaires...
Son nom : le sorbier domestique, également connu sous l'appellation de cormier.*

Son signe distinctif : de petits fruits ressemblant à des pommes ou des poires miniatures. Pas étonnant en soit, ce sont là deux de ses cousins.

Mais plus que pour ses fruits dont nous reparlerons, c'est pour son bois que cet arbre s'est taillé une sacrée réputation.

Il fait en effet partie des plus durs, denses et homogènes qu'on puisse rencontrer sous nos latitudes, entrant autrefois dans la fabrication de meubles précieux, de gravures, de fusils, de masses, de jougs pour les bœufs ou de pièces soumises à de forts frottements comme les engrenages, les vis ou les rabots.

Mais le sorbier, nous l'avons dit, est aussi un arbre donnant naissance à des fruits comestibles, les cormes, au lointain goût de poire, qui demandent à n'être consommées que blettes, c'est-à-dire ultra mûres, quand leur peau verte vire au marron. En gelée, en eau de vie, séchées telles des figues ou incorporées au pain, nos anciens les connaissaient fort bien !

Si l'on s'aventure maintenant sur les chemins de l'occulte, sachez que les sorbiers peuvent être surpris à copiner avec les sorciers – remarquez, cela ne se joue déjà qu'à une lettre –, on dit en effet qu'en des temps reculés, tous les sorciers dignes de ce nom portaient un fouet fait de bois de sorbier pour dompter les animaux passés du côté obscur de la faune.

Une fois brûlé, la fumée de ce même bois leur servait de passerelle pour communiquer avec le monde des morts. Et parmi leurs recettes les plus étonnantes, il en est une toute simple destinée à ceux qui souhaiteraient changer de sexe : « Croquez, mâchez puis avalez 7 cormes encore vertes, cueillies sur l'arbre, sans qu'aucune sorte de grimace ne se pointe sur votre visage ».

Ce qui est quasiment impossible : le taux de tanin présent dans ces petits fruits non encore arrivés à maturité, les rendant parmi les plus âcres du monde végétal et essayer de les manger à ce stade est juste insupportable...

L'Humanité est donc sauvée !

LA TOMATE



Un QI à faire rougir !

Portons notre regard vers une Péruvienne, devenue reine de nos popotes. Poussant à l'état sauvage au pays des Incas, domestiquée par les Aztèques, puis ramenée en Europe par Christophe Colomb, la tomate porte en elle une histoire délicieuse qui débute pourtant loin de nos papilles...

Deux siècles furent en effet nécessaires, pour que la *pomme d'or* de nos ancêtres passe du statut de plante ornementale et médicinale, au rang de comestible, cette longue hésitation à croquer dans sa chair tenant au lien de parenté entre la tomate à la célèbre *belladone*, plante toxique élue des mages, dont je vous parle plus loin...

Mais fort heureusement, on osa un jour se mettre franchement ce fruit sous la dent ! Et il fut si apprécié qu'on ne cessa de le croiser pour aboutir aujourd'hui à des milliers de variétés différentes et parmi celles-ci, soyons chauvins, la tomate rouge de Corse.

Notez, au passage, que je n'ai pas hésité à évoquer un fruit pour la tomate, car botaniquement parlant, tout ce qui naît d'une fleur fécondée est un fruit. Ce qui est également le cas du poivron, du haricot, de l'aubergine, de la courgette ou du piment souvent classés parmi les légumes.

Mais revenons à la première de la classe : notre tomate, dotée, vous allez le voir, d'un QI au-dessus de la moyenne !

Sachez en effet qu'un pied de tomate est tout à fait capable de sentir s'il est malade et d'en avertir, le cas échéant, ses voisins de la même espèce, afin d'éviter de les contaminer, en leur envoyant un message d'alerte véhiculé par un petit champignon racinaire.

Du coup, les plants installés à proximité se fabriquent, illico presto, les antibiotiques adéquats pour résister aux parasites sévissant dans le quartier !

Mais ce n'est pas tout, car si elle sent qu'une chenille met en danger son feuillage et qu'elle ne pourra se défendre suffisamment vite à l'aide de ses tanins, la tomate est aussi capable d'appeler, grâce à des substances chimiques volatiles, une force de frappe aérienne très efficace : les femelles de guêpes parasitoïdes qui viendront pondre dans l'abdomen de l'ennemi et permettre à ses larves de grandir au chaud en le dévorant de l'intérieur. Bon appétit !





LE TOURNESOL



Il ne manque pas de pigment !

Voilà une fleur étonnante qui, en quelques siècles et depuis ses terres natales de Patagonie, a su conquérir presque chaque recoin de la planète, Corse comprise. Et si les Russes et les Argentins sont aujourd'hui les maîtres de sa culture, c'est bien aux Amérindiens que l'on doit sa première domestication, il y a de cela 3000 ans...

Personne d'autre qu'eux ne savait alors tirer profit de ce végétal avec autant d'ingéniosité. Bien évidemment, ils en consommaient les graines, réduites en farine, mais en cuisinaient aussi la tête charnue comme on le ferait pour un classique légume. Ils tissaient également des textiles et des paniers grâce à ses feuilles et ses tiges. Enfin, ils avaient trouvé la technique pour transformer ses sucs en pommade afin de soigner les blessures et piquères les plus sévères.

On sait que ces vieux peuples sud-américains avaient par ailleurs mis au point de savantes techniques pour extraire du tournesol quatre précieux pigments : le bleu, le noir, le mauve et le rouge, destinés à colorer leurs corps, leurs étoffes et leurs poteries. Une véritable harmonie entre hommes et *plantes du soleil* qui s'établit des siècles durant, loin de nos regards.

C'est effectivement en 1510 que l'Europe va découvrir son premier tournesol, ramené du Nouveau Monde par des navigateurs espagnols séduits à l'époque par le pouvoir colorant pour leurs vins de ce végétal tellement exotique. Au final, c'est donc assez tard que l'on comprit qu'une huile tirée du tournesol pouvait valoir son pesant d'or. Dès lors, on se mit à le cultiver de manière intensive et à le perfectionner sous toutes les coutures, en Russie notamment sous l'impulsion de Staline, histoire de multiplier ses rendements !

Avec l'avancée des sciences on sait, à l'heure actuelle, que cette plante n'est pas seulement intéressante en vinaigrette, mais qu'elle représente surtout l'un des agrocarburants du futur, avec un rendement six fois supérieur au gasoil et très peu de rejets nocifs, tout en étant parallèlement capable de dépolluer les sols infestés de déchets nucléaires...

Et puis comment finir cette présentation sans évoquer une question cruciale : « Le tournesol suit-il réellement le déplacement du soleil ou serait-ce là le plus grand mensonge de l'histoire végétale ? »

L'affirmation est juste, mais à modérer, car tout repose, en fait, sur les épaules de l'auxine, une hormone de croissance hébergée par la plante, qui déteste la lumière et va donc, heure après heure, se réfugier vers la partie la plus ombragée de son hôte. Cela va créer – mais uniquement chez les tout jeunes plants dont la tête se lève à l'Est et se couche à l'Ouest – un véritable déséquilibre donnant l'impression que c'est la tête du tournesol qui décide toute seule de suivre la courbe du soleil.

Par contre, une fois que la fleur est devenue adulte, cette rotation stoppe net et se fige inexorablement en direction du soleil levant...



UN AIR DE MEDITERRANEE



L'ARBOUSIER



Honoré par le Christ

Allons ensemble faire une petite promenade dans le maquis en répondant à l'invitation de l'un de ses arbustes les plus emblématiques. Celui-là même qui, dans les récits anciens, servait à la déesse Cardea, protectrice des enfants, pour éloigner les nécromanciennes ou au peuple berbère pour s'épargner la visite de démons.

Son nom latin *Arbutus unedo*, semble nous avertir clairement qu'il ne conviendrait de manger ses fruits, les arbruses, qu'une seule fois !

Pourtant très douces, on aurait envie d'en goûter davantage, mais on se doit de faire confiance aux anciens et se rappeler qu'on les a longtemps accusées d'être responsables de crises d'épilepsie et de convulsions.

Du coup, c'est surtout en confiture et en liqueur que les arbruses sont le plus consommées, en Corse notamment, où cet arbre fut autrefois un fidèle compagnon de la vie quotidienne : manches d'outils, cuillères, produits de tannage, antiseptiques ou bois de chauffage, on ne compte plus ses utilisations.

Et puis certains d'entre vous se souviennent peut-être de cette tradition qui voulait que les enfants de nos villages, visitant les maisons à l'occasion du Nouvel An, déposent sur la table de leurs hôtes une petite branche d'arbousier accompagnée d'un franc : « *Bon di e bon annu !* ».

Mots empreints de respect et de loyauté qui trouvent leur origine dans le dernier repas que prit Jésus en compagnie de ses disciples. Des légionnaires romains s'apprêtaient, en effet, à venir l'arrêter lorsque le Christ s'enfuit et trouva refuge derrière les généreuses branches d'un arbousier.

C'était sans prendre garde à la traître bruyère voisine qui agita ses branches et le livra à ses poursuivants.

De cet épisode, on dira que Dieu punit la bruyère à tout jamais en la dotant de branches biscornues et de fleurs incapables de donner naissance au moindre fruit !

À l'opposé, il dota l'arbousier de permanentes et luisantes feuilles vertes, de délicates fleurs blanches et de délicieuses baies rouges. Ces trois attributs poussant parfois simultanément sur un même arbuste, ce qui demeure très rare dans l'univers végétal...

LA BRUYERE



Menteuse et hypocrite ?

Vous venez peut-être de lire l'histoire : poursuivi par les soldats d'Hérode, Jésus se cacha derrière les branches généreuses de deux arbustes : un arbousier et une bruyère, qui promirent unanimement de le protéger...

Mais alors que les légionnaires passaient sans le voir, la bruyère écarta soudainement ses branches, livrant le Christ aux romains...

Depuis lors, dit-on, celle-ci est maudite, condamnée à fleurir mais sans jamais donner de fruit. Ce qui n'est pas tout à fait vrai, car les plus attentifs verront qu'après les petites fleurs qu'elle nous offre au printemps dans le maquis, viennent des fruits minuscules en forme de capsule.

En tout cas, de cette légende est né un dicton insulaire très populaire : *bugiardu cume a scopa*, à l'adresse des menteurs et des faux-jeton. Une réputation d'hypocrite confirmée lorsque vous essayez d'en briser une branche : en effet, elle ne se rompt jamais là où vous le souhaitez !

Mais fort heureusement, *a scopa* a su se rattraper et rendre de fiers services aux hommes. Dans notre île, la bruyère arborescente ou celle dite à balai, nous a donc fourni un très bon bois de chauffage, mais aussi des pipes, avec ses souches dures et résistantes à la chaleur, des brosses et balais, des cuillères et toutes sortes d'outils ou de petits objets du quotidien.

Dans d'autres régions, on a pu aussi compter sur elle, pour la confection de toitures, ou l'intégrer aux murs en torchis. Les écossais ont même osé remplacer le houblon par de la bruyère dans une de leurs bières traditionnelles, reprenant une vieille recette de cervoise gauloise.

Côté pharmacopée naturelle maintenant, si on exclut la bienfaisance de son miel aux notes chocolatées, ce sont surtout ses fleurs qui sont intéressantes. Appliquées en cataplasme, elles soulagent engelures et rhumatismes. Prises en tisane, elles nous aident plutôt à lutter contre les cystites, infections de la vésicule et autres calculs rénaux.

Enfin, en se tournant vers la mémoire populaire de contrées où s'épanouit naturellement la bruyère, on retrouve des usages séculaires plutôt étonnants : comme celui de la brûler en compagnie de fougères lors de longues périodes de sécheresse pour implorer la pluie. Et si chez nous, introduire l'une de ses branches dans nos maisons porterait plutôt malheur, dans bien des lieux, en placer un rameau dans le gobelet d'un ivrogne protégerait au contraire les demeures... On relève aussi le cas de régions où les jeunes femmes portaient quelques feuilles au sein d'une petite pochette blanche cachée dans leurs sous-vêtements afin de se préserver de toute mauvaise rencontre.

Et pour finir, avis à ceux qui ne veulent pas vieillir : « Prenez un bain de bruyère une fois par semaine, à la lueur d'une bougie blanche. C'est moins cher que n'importe quelle crème antiride !





LA CANNE DE PROVENCE



Elle connaît la musique !

Imaginez plusieurs siècles avant notre ère, des caravaniers de retour de Chine, se rapprochant lentement d'Alexandrie après avoir parcouru, des mois durant, la célèbre Route de la Soie... Harassés par un si long voyage, ils continuent néanmoins à guider affectueusement leurs chameaux avec de frêles baguettes végétales.

En les regardant avec plus d'attention, on s'aperçoit que ces baguettes, usées par les kilomètres, sont parfois devenues trop petites. Alors, on les jette, au fil du temps, le long des pistes où elles sauront, pour certaines, reprendre racine.

J'aime à croire que c'est peut-être comme cela que l'*Arundo donax*, cette cravache ancestrale des chameliers revenant d'Orient, a quitté sa terre natale pour s'installer sur les rives de Méditerranée et bientôt arriver jusqu'en Corse.

C'est vrai qu'il est désormais commun dans l'île d'apercevoir ce grand roseau asiatique le long de nos routes, près des embouchures, des fossés ou d'ancien lits de fleuves. En tout cas, là où il y a de l'eau...

Ce sont les Égyptiens qui, parmi les premiers, ont su tirer profit de ce grand végétal ébouriffé, se servant de ses longues feuilles en textile ou faisant de sa tige des calames, ancêtres de nos stylos.

Mais plus généralement, là où la canne de Provence s'est imposée partout dans le monde de la manière la plus surprenante, c'est dans le domaine de la musique. Pas une note en effet ne sortirait d'une clarinette, d'un saxophone, d'un hautbois ou d'un basson digne de ce nom, sans une anche minutieusement taillée dans sa tige.

Il faut tout de même pudiquement avouer que, pour cela, les grands roseaux de Corse sont parmi les meilleurs au monde !

Mieux encore, la canne de Provence, pourtant aujourd'hui classée parmi les plantes exotiques invasives, pourrait se révéler le végétal phare de demain...

En effet, avec une capacité à produire 20 tonnes de matière sèche à l'hectare – un record en la matière – et une pousse aisée sur les sols les plus pauvres, les scientifiques viennent de prouver que c'est sans doute l'un des futurs biocarburants les plus prometteurs au monde.

Et dire que tout a commencé à dos de chameau !

LE CAROUBIER



Un bijou d'étalon !

Commun, discret, habitué des terrains arides, il aurait tout du végétal devant lequel on pourrait passer son chemin, sans le remarquer, si ce n'est qu'il porte en lui un fabuleux trésor...

Cette richesse c'est son fruit : une gousse, longue et brune lorsqu'elle est mûre, un peu semblable à celle de la vanille mais plus épaisse.

On la nomme la caroube et, s'il faut avouer qu'elle est plutôt boudée des tables de la Méditerranée aujourd'hui, on l'a pourtant longtemps recherchée pour sa pulpe, nourrissante et farineuse, offrant d'originales notes de caramel chocolaté.

Les industriels, par contre, ne s'y sont pas trompés et, bien qu'elle ait été écartée de la cuisine de terroir, la caroube, dans laquelle le gluten est absent, se retrouve très fréquemment intégrée aux compositions alimentaires sous forme d'épaississant et de succédané du cacao.

Mais ce qui est peut-être plus intéressant encore, à propos de ces gousses, ce sont les graines qu'elles hébergent sous leur carapace. De simples graines qui ont réussi le tour de force d'entrer dans l'Histoire comme des grandes !

Je m'explique : celles-ci ont la particularité d'être plutôt petites et rondes mais surtout d'avoir une régularité de poids sans égal.

Chaque graine de caroubier pèse en effet 200 mg et cela pour quasiment toutes les gousses de caroube poussant sur la planète.

Il n'en fallut pas plus pour que, dès l'époque romaine, on les choisisse, elles et aucune autre, comme étalon de mesure dans la pesée et le commerce de l'or, des diamants ou des épices.

Introduites sur toutes les balances antiques, ces graines de caroubier, appelées en l'occurrence carats pouvaient marquer à jamais leur passage sur Terre.

Histoire à laquelle vous repenserez peut-être, Mesdames, lorsque vos moitiés auront la bonne idée de vous offrir prochainement un très beau bijou 24 carats. Vous saurez alors qu'il pèse l'équivalent de 24 graines de caroubes.





LE CHENE - LIEGE



Un généreux pachyderme

Saviez-vous que la Corse abritait de gigantesques troupeaux de pachydermes ? Je ne parle, bien sûr, pas d'éléphants, mais fais directement référence au sens étymologique du mot pachyderme signifiant en d'autres termes « peau épaisse »...

Et qui dans le monde végétal peut se vanter de répondre parfaitement à une telle définition si ce n'est le chêne-liège !

A *suara*, comme on l'appelle dans l'île est omniprésent chez nous, bien entendu, mais aussi dans tout le bassin méditerranéen.

Sa particularité c'est donc cet anorak qu'il s'est constitué au fil du temps. Un manteau de liège de très haute couture. Mais finalement on peut se dire que fabriquer un tel anorak est très classique pour un arbre. Toutes les écorces de tous les arbres du monde sont en effet constituées de liège. Si ce n'est que, sur le chêne, ces cellules productrices sont du genre hyperactives et que 60 millions d'années d'évolution l'ont ainsi doté d'une véritable armure contre les basses températures, mais surtout contre les incendies !

Du coup, cette large enveloppe naturelle a donné pas mal d'idées : légère, élastique, imputrescible, imperméable, isolante... On a trouvé au liège toutes les qualités. Le voici donc transformé en bouchons d'amphores du côté des pharaons, en flotteurs pour filets chez les pêcheurs de la Grèce antique, en sandales de légionnaires romains et bientôt, sous l'impulsion d'un certain moine Dom Pérignon, en bouchons de bouteilles.

C'est d'ailleurs grâce à cette dernière utilisation que, dans les années 1830, la production de liège en Corse se placera au rang des meilleurs produits d'exportation insulaires. Des usines naîtront au sud de Bastia, à Ajaccio et à Porto-Vecchio et fonctionneront jusque dans les années 1960.

Techniquement, il faut savoir que la toute première écorce à être démasclée, c'est-à-dire ôtée quand l'arbre a environ 15 ans, est sans réelle valeur. Ce ne sont en effet que les levées suivantes pratiquées tous les 10 ans environ, qui peuvent être véritablement exploitables. Un peu comme le bon vin, l'écorce de liège se bonifie avec l'âge !

Par ailleurs, une donnée que je tenais absolument à vous faire passer et qui témoigne, une fois encore, de l'indispensable présence des arbres à nos côtés : le chêne-liège est capable de capter trois fois plus de dioxyde de carbone que n'importe quel autre arbre. En d'autres mots, si l'on rapporte cette information à la Corse et au bassin méditerranéen, l'ensemble des chênes-lièges que nous croisons absorbe 14 millions de tonnes de CO₂ par an, soit l'équivalent des gaz dégagés par 150 allers-retours Paris-Bastia en avion. Le tout transformé en oxygène indispensable à notre survie...

LE CHENE VERT



Un hôte à tout faire...

Arrière-petit-fils du dieu de l'orage, le chêne vert est l'arbre dominant de Corse et, si on se place dans la peau des premiers insulaires de l'époque néolithique, ce sont d'innombrables bouquets de cette essence, omniprésente au cœur d'un paysage où le maquis n'était pas encore né, qui les ont accueillis à branches ouvertes.

Très rapidement à n'en pas douter, ces premiers Corses ont su saisir les potentialités plurielles de cette essence sans égale pour nourrir un feu mais également leurs clans, grâce à ses glands. D'ailleurs les archéologues affirment que, partout en Europe, les glands ont précédé les céréales comme nourriture journalière des préhistoriques, le plus souvent transformés en huile, en farine puis en pain... Sachez à ce sujet que si vous souhaitiez retrouver ces sensations gustatives archaïques, l'expérience est un peu longue mais facile à faire.

Il vous faudrait simplement récolter quelques poignées de glands de chêne vert, les fendre en deux et les faire griller légèrement à la poêle afin de les écorcer plus facilement, sans oublier d'ôter la petite peau très amère qui se cache sous leur écorce. Faire ensuite bouillir ces glands dans plusieurs eaux, jusqu'à ce que l'eau de cuisson, tout d'abord marron, devienne claire. C'est le signal que les tannins ont pris la poudre d'escampette et que vous avez réussi à obtenir de petits fruits totalement comestibles, à cuisiner de différentes manières. Et là Internet regorge de bonnes idées...

Pour revenir à la Corse, historiquement, c'est évidemment le plus souvent dans l'écuelle des cochons que ces glands ont fini, avec certaines époques plus frugales où ils ont tout de même été de fidèles substituts du café.

Mais bien entendu, c'est avant tout le bois très dur du chêne vert qui intéressait nos anciens. Excellent pour la cheminée, surtout après avoir été stocké à l'ombre durant deux années, il l'était tout autant sous forme de charbon, ou pour fabriquer des manches d'outils, des tonneaux, des traverses de chemin de fer, des quilles de bateau, des poutres ou du petit mobilier.

Enfin son écorce gorgée de tanin n'était pas en reste et quand elle ne servait pas à teindre des filets de pêche ou à tanner des peaux, on lui faisait une place de choix dans la pharmacie traditionnelle : 10 g d'écorce bouillie dans 1 litre d'eau et deux tasses de cette décoction bues chaque matin pendant deux semaines soulageait au mieux diarrhées, angines, tuberculose, fièvres et autres problèmes intestinaux.

De la même manière, en usage externe, tamponner ce précieux liquide sur notre eczéma, notre cuir chevelu parsemé de pellicules, nos pieds transpirant avec excès, nos orgelets et nos hémorroïdes permettait d'en venir rapidement à bout...





LE CISTE



On l'obtient par la barbichette...

Leur petite famille commence à réembaumer notre maquis au retour du printemps : je veux, bien sûr, parler des cistes qui marquent, par leur omniprésence, la physionomie de nos campagnes.

Vous les connaissez forcément très bien et avez, peut-être même, remarqué qu'ils accueillent parfois une sorte de bave, appelée « crachat de coucou » créée par les larves de cicadelles, cousines des cigales qui se protègent ainsi de la chaleur et des prédateurs.

Mais plus précisément, rappelons qu'en Corse, on connaît trois variétés principales de ciste : *u mughju neru*, le ciste de Montpellier, à fleurs blanches, *u mughju biancu*, le ciste à feuilles de sauge, là encore avec des fleurs blanches et enfin *u mughju rossu*, le ciste de Crète, aux fleurs rosées.

Sachez que si ces arbrisseaux sont aussi présents autour de nous, c'est notamment parce qu'ils sont pyrophytes, autrement dit capables, par ensemencement intense, de remplacer en grand nombre leurs congénères détruits par le feu. Cela grâce notamment à des graines protégées par de petites carapaces que les Grecs nommaient *kisté*, les capsules, et qui donneront son nom à ce végétal.

Un arbuste qui est vite entré dans le quotidien de nos anciens, l'utilisant pour parfumer la viande grillée, capturer un essaim d'abeilles ou fabriquer un enclos à brebis. En certains lieux de l'île, on avait aussi pour tradition de signaler, par une touffe de ciste et quelques pierres, un endroit de campagne où était décédé un villageois.

Mais là où cette plante a su franchir nos frontières, c'est quand on a compris que ses feuilles sécrétaient une drôle de gomme, qu'on appellera *labdanum*... Il s'agit d'une résine odorante et visqueuse que les peuples antiques ont très tôt transformée en médicament cicatrisant, en bâtonnet d'encens ou intégrée comme note de fond aux parfums les plus rares.

Et ce qui est plus étonnant encore, c'est que pour récolter cette gomme, on pouvait frapper l'arbre avec des lanières de cuir comme le faisaient les Égyptiens ou la récupérer directement sur la barbichette des chèvres ayant gambadé auprès de buissons de ciste dans le maquis !

À une époque où les *hipsters* sont à la mode, n'hésitez pas à partir en randonnée avec l'un d'entre eux puis à inspecter de près sa barbe en fin de parcours. Elle pourrait bien héberger une délicate résine parfumée !

LE FIGUIER



La dernière bouchée de Cléopâtre

Encore un arbre élevé au rang de mythe dont les feuilles ont trouvé l'une des plus spectaculaires manières de faire parler d'elles : en parant de leur tout premier vêtement Adam et Ève... En matière de stratégie marketing, avouons qu'il est difficile de faire mieux !

En bon méditerranéen qu'il est, le figuier, importé dans notre île au Moyen Age, y a très facilement ancré ses racines, dans le Cap Corse puis en Balagne...

Ici, il s'est auréolé de quelques croyances singulières : s'endormir sous son feuillage pouvait par exemple porter malheur. Enterrer à son pied un enfant décédé avant le baptême a, par ailleurs un temps été une surprenante coutume.

Mais remontons un peu plus profondément les couloirs de l'espace et du temps. Je vous amène en Palestine, du côté du Jourdain. C'est là que le figuier a sans doute été domestiqué pour la première fois, il y a 11 000 ans, bien avant le blé et l'orge.

Pas étonnant donc qu'en ces terres bénites, il trouve une place d'honneur dans les récits bibliques, jusqu'à supplanter le pommier du jardin d'Éden. De nombreux spécialistes des religions pensent, en effet, que le fameux fruit défendu n'était pas une pomme mais bel et bien une figue.

Un fruit à la chair si agréable que Cléopâtre, non plus, ne put y résister. La petite histoire raconte même qu'elle demanda personnellement à ce que la vipère aspic qui devait la tuer, soit placée au cœur d'une corbeille remplie de figues...

Petite précision d'ailleurs, la figue telle que nous le concevons n'est pas un fruit. C'est en effet sous sa peau épaisse que se cachent des centaines de fleurs minuscules, destinées à devenir de tout petits fruits, les pépins, accompagnés, aux alentours, de drôles de guêpes lilliputiennes répondant au doux nom de blastophages.

Eh bien, pour la grande majorité des figuiers, les figues mâles, poussant sur l'arbre et non comestibles, servent uniquement de pouponnières à ces insectes, dont la mission, en échange du gîte et du couvert, est d'aller laisser traîner leur pattes, chargées de pollen, du côté des figues femelles qui pourront, elles seules, arriver à maturité et faire notre régale...





LE GENEVRIER



Des corps et des cœurs sains

Le genévrier fait partie de ces arbres tout à fait surprenants qui ont marqué de leur empreinte l'Histoire. S'il en existe plusieurs variétés en Corse, c'est bien du genévrier oxycèdre, u ghjineparu, que l'on pourrait traduire par « buisson âcre » en reprenant ses racines latines, dont nous allons parler ici.

Une espèce très présente chez nous, installées jusqu'à 800 m d'altitude, mais également commune sur tout le pourtour méditerranéen.

Ce que l'homme a surtout utilisé chez lui ? Son bois qui, une fois chauffé, sait offrir une précieuse huile sombre et goudronneuse, connue sous le nom d'huile de cade. Les Romains en lavaient leurs morts, alors que, plus tard, elle servira à cicatrifier les plaies les plus infectées, soigner les maladies de peau ou venir à bout de la gale dans les troupeaux.

Transformé en encens naturel, ce bois possédait, en outre, un pouvoir assainissant tellement efficace qu'au Moyen Âge on le brûlait sans discontinuer dans les chaumières afin de se prémunir des épidémies de peste et de choléra. Et puis il se disait que ces mêmes foyers n'accueilleraient ni sorcières ni mauvais esprits si, et seulement si, une branche de genévrier était suspendue tout au long de l'année au-dessus de leurs portes !

Alors, puisque nous ne sommes ni sorciers ni mauvais esprits et donc autorisés à y entrer, franchissons ensemble le seuil d'une de ces anciennes demeures, direction la cuisine où de jeunes pousses tendres de genévrier nous attendent et pourront être cuisinées en salades ou séchées, ce qui nous offrira un excellent thé.

Quant à ses baies, on recommande d'en croquer une en fin de repas, afin d'aider à la digestion, mais on peut aussi en extraire des produits de luxe en confectionnant des alcools plutôt gouteux à l'instar du fameux gin ou du genièvre.

Et pour les célibataires à qui ce type d'apéritif ne dirait rien, retenez quand même que ces baies pourraient vous être utiles en cas d'envie de conclure avec l'âme sœur, lors d'une petite randonnée dans le maquis par exemple : « Approchez-vous d'un genévrier oxycèdre, cueillez discrètement l'un de ces petits fruits puis croquez-le avant d'oser le premier baiser ! »

Autant vous dire que l'effet est garanti : une haleine impeccablement fraîche et de légères effluves qui selon la légende feraient craquer même les cœurs les plus indécis...

L'IMMORTELLE



Le secret de beauté de Nausicaa

C'est incontestablement l'une des plantes les plus odorantes de notre maquis, celle dont le parfum n'hésite pas à nous faire prendre le large. D'illustres narines n'y ont d'ailleurs pas résisté !

Et lorsque Napoléon couchait ses mots sur le papier : « Quand je sens l'odeur du maquis depuis la proue de mon navire, je sais que je suis chez moi », il y a fort à parier que l'immortelle et ses notes de foins fraîchement coupés, de curry et de miel mélangés, se distinguait comme effluve prépondérante de cette madeleine impériale.

On peut dire, sans se tromper, que cette méditerranéenne de souche est généreuse, car non contente de flatter notre odorat, elle trouve grâce à nos yeux de bien d'autres manières, à commencer par sa tige garnie de feuilles argentées depuis lesquelles surgissent de petites fleurs rondes aux couleurs du soleil, réputées ne jamais rendre l'âme, même recroquevillées et endormies au creux de l'hiver ou transformées en bouquets secs.

Depuis la profondeur des temps, il se murmure que l'immortelle s'endort mais ne meurt jamais...

Sa réputation, en tout cas, lui a fait voir du pays, partant à la conquête de la Chine où on la vénère en mémoire des morts, mais aussi de l'Angleterre où elle fut mise en lumière, un jour de 1953, couronnant la tête de la reine Élisabeth II à qui ses sujets souhaitaient ainsi un règne long, pour ne pas dire immortel...

Néanmoins, on doit, hélas, se résoudre à penser que l'éternité ne saurait nous être transmise par cette plante qui, au demeurant, reste bienveillante à notre égard.

L'huile essentielle, que l'on sait tirer de ses fleurs, et surtout de celles poussant en Corse, est en effet capable de venir à bout des hématomes ou de favoriser la réparation d'une pléiade de bobos quotidiens. Ce que l'on sait depuis la plus haute antiquité grecque.

Une époque au cours de laquelle Homère avait d'ailleurs nommé *Hélychryse* le secret de beauté de la princesse *Nausicaa*, l'un des plus jalousement gardés de son temps.

Derrière lui se cache donc une autre des fabuleuses dispositions de notre *Hélychrisum* que la science vient de confirmer : celle de retarder le vieillissement de nos cellules, au point, pourquoi pas, – on y revient – de nous transmettre un jour son don d'immortalité...





LE LAURIER NOBLE



Un bon élève mis à la porte

Une petite question en guise d'introduction : « Qui, parmi vous, a en poche des baies de laurier ? » Sans doute un certain nombre, en tous cas, tous ceux qui sont allés jusqu'en classe de terminale et en ont réussi l'examen final...

Eh oui, le « baccalauréat » signifie littéralement baie - *bacca* - de laurier - *laurea* -. Un diplôme qui, sémantiquement, trouve son origine au Moyen Âge, lorsque l'on couronnait de rameaux de lauriers garnis de baies les meilleurs étudiants des écoles de médecine. Coutume, elle-même héritée de Rome, où le laurier noble, *Laurus nobilis*, était associé à l'immortalité et au dieu *Apollon*, couvrant la tête des héros, des poètes, des artistes et des chefs de guerre.

Explorons maintenant les secrets de ce bel arbuste commun en Corse et, d'une manière plus générale, à travers toute la Méditerranée même si sa population sauvage est en net recul. Quelques grandes forêts subsistent néanmoins dans les montagnes Syriennes où le fameux savon d'Alep est fabriqué grâce à ses feuilles et à l'huile de ses petits fruits. Au Maroc, cette essence résiste aussi plutôt bien et de vieux Bédouins ont encore l'habitude de l'utiliser en infusion avec leur café pour en décupler les arômes.

Sans transition, une petite idée pour ceux qui se sentiraient l'âme de diseurs de bonne-aventure : pourquoi ne pas vous exercer à la daphnomancie, un drôle de mot pour qualifier un art de divination associé au geste de jeter une feuille de laurier au cœur d'un feu. Si elle brûle en pétillant, c'est que le présage était bon ! Mais ce n'est là qu'un des pouvoirs surnaturels que l'on a attribué à cette plante. Voilà pourquoi on peut encore voir de nos jours des branches de laurier noble accrochées devant les foyers afin d'éloigner la foudre, les maladies, les mauvais esprits et les empoisonnements.

En Corse plus particulièrement, c'est en guirlande porte-bonheur, apposée sur la porte de la demeure des jeunes mariés qu'on a longtemps eu l'habitude de le tresser. Sans que vous n'y voyez de lien avec la nuit de noce qui pouvait suivre, apprenez qu'on savait également soigner très efficacement les torticolis grâce une simple serviette nouée autour du cou et garnie de feuilles de laurier bien chaudes.

Enfin, puisqu'on est au seuil du logis, beaucoup d'entre vous connaissent peut-être la célèbre comptine chantée aux bambins : « nous n'irons plus au bois ».

Eh bien sachez qu'en réalité elle n'est pas vraiment écrite pour les enfants, évoquant très clairement l'interdiction momentanée des maisons de prostitution par Louis XIV. Lesquelles maisons closes arboraient toujours, comme signe distinctif, une branche de laurier au-dessus de leur porte. D'où le couplet : « nous n'irons plus au bois, les lauriers sont coupés... » évoquant cette fermeture !

LE PISTACHIER LENTISQUE



Des larmes d'or pour Saint Isidore

Partons rencontrer un arbre qui s'épanouit depuis des milliers d'années sur notre terre insulaire et qui se distingue de ses congénères à feuilles par un précieux liquide coulant dans ses veines.

Cet arbre c'est donc le pistachier lentisque, *u listincu* en Corse, une île qui en héberge d'ailleurs l'un des plus beaux spécimens au monde, à Ghisonaccia, au lieu-dit Gattone. Il y a sans doute planté ses racines depuis près de 1000 ans pour nous permettre de rencontrer aujourd'hui un être végétal absolument fabuleux, de près de 2 m de diamètre et 7 mètres de haut, classé « arbre vénérable » par l'Unesco !

Également élu parmi les arbres préférés des français, il est récemment monté à la capitale, l'un de ses rejetons ayant même été planté dans les jardins présidentiels de l'Élysée.

Mais bien avant de recevoir ces honneurs nationaux, les lentisques pistachiers de Méditerranée ont, en toute discrétion, su offrir aux hommes un précieux trésor, je vous le disais, coulant sous leur écorce. Ce graal, c'est un mastic, sorte de gomme naturelle que l'on recueille en incisant délicatement et à plusieurs reprises les tiges de l'arbre... Et si celui-ci n'est pas rancunier, il est capable d'offrir jusqu'à 4 kilos de mastic à qui le gratifie de cicatrices superficielles.

La légende raconte même qu'à Chios, en Grèce, cette résine coule d'elle-même, depuis que les lentisques de cette île se sont mis à pleurer, en voyant le martyr atroce de Saint Isidore torturé car chrétien. De couleur jaune claire, cette substance naturelle connue depuis la plus haute antiquité est un médicament très efficace pour lutter contre les rhumes, les ulcères d'estomac, protéger les gencives ou combattre la mauvaise haleine.

Autre bienfait tiré de cet arbuste, en Sardaigne et au Moyen-Orient cette fois-ci, où les anciens s'empressaient de récolter ses graines au cœur de l'hiver : après les avoir fait bouillir, ils les plaçaient dans un sac de jute et les piétinaient durant de longues minutes. Était ainsi extraite une huile verte que l'on mélangeait ensuite à de la farine ou à de la pâte d'amande.

Elle offrait alors une sorte de beurre d'excellence, à tartiner sur du pain frais, réparateur des brûlures et bienfaiteur des douleurs dorsales.

Il paraît même que cette huile, portée aux lèvres, formait un aphrodisiaque de luxe ! A tester ?





LE MYRTE



Des baies de jouvence...

Parler du myrte, cousin méditerranéen de l'eucalyptus et du goyavier, c'est sans en avoir l'air, s'attaquer à un mythe, à une icône de notre maquis qui a gagné ses feuilles de noblesse en ayant le raffinement de couvrir les hanches nues de la déesse Vénus, fraîchement sortie de l'écume.

Une égérie de la Jeunesse et de la Beauté qui lui fit instantanément grimper les marches de l'Olympe végétal. Logique donc de le retrouver coiffant les empereurs ou fournissant ses flèches légendaires à Cupidon.

C'est d'ailleurs l'une des raisons pour lesquelles, en Corse notamment, on a longtemps tressé des arcs de myrte sous lesquels étaient invités à passer les jeunes mariés. Une tradition rejoignant celle consistant à confectionner, grâce à ses branches, des nasses à langouste ou des corbeilles et des paniers, par exemple.

Et quand on ne se servait pas de son bois, c'étaient ses petites baies violettes, les myrtes, au féminin cette fois, qui permettaient la réalisation de succulentes liqueurs ou gelées.

Séchées, elles peuvent également remplacer le poivre avec avantage, ou pour l'amoureux les mâchant, lui permettre d'avoir une haleine fraîche dans la minute, avant d'oser embrasser sa promise...

En s'attardant un peu plus dans les livres d'Histoire, on retrouve aussi de vieilles recettes d'eau d'ange. Un fameux distillat fait de feuilles et de fruits de myrte, ayant disait-on, le pouvoir de redonner aux anciens l'ardeur de leurs 20 ans.

Alors myrte ou réalité ? Sans doute un peu des deux, car la science vient de dénicher dans les profondeurs de cette essence des oligogalacturonanes, protéines capables d'accroître la durée de vie des cellules de notre peau, donc de nous rajeunir, sans l'ombre d'un doute !

Voilà pourquoi je vous demande de faire preuve de compréhension, si vous deviez, à l'avenir, croiser dans le maquis un groupe de chasseurs se frottant de myrte des pieds à la tête...

Non, ils n'auraient pas décompensé mais juste eu l'envie de retrouver une seconde jeunesse sans oser s'appliquer, chaque matin devant leur femme, une crème anti-âge en un geste toujours très peu viril.

L' OLIVIER



Poséidon contre Athéna

Selon la légende tout aurait commencé par une querelle opposant Athéna, déesse de la Sagesse et de la Science, à Poséidon, dieu de la Mer. Au cœur de leur discorde : la protection d'une cité nouvelle que tout deux rêveraient d'assurer !

Et quand on se chamaille du côté de l'*Olympe*, un arbitre s'impose : *Zeus* ! Dieu suprême qui les met au défi d'offrir, chacun, un don essentiel à l'Humanité où ce seraient les hommes eux-mêmes qui les départageraient...

Sûr de son coup, *Poséidon* brandit alors son trident et fit jaillir d'un rocher un cheval absolument magnifique capable de porter des cavaliers et des armes, de traîner des chars et faire gagner, à lui tout seul, les plus rudes batailles. De son côté, *Athéna* se pencha sur une petite motte de terre, la toucha de sa lance, et en fit jaillir un arbre immortel permettant d'éclairer, chauffer, nourrir les hommes et panser leurs blessures. Ainsi naquit le premier olivier aussitôt déclaré « don le plus utile à l'Humanité ».

Plus scientifiquement pourtant, cet arbre vénérable ne serait pas né en Grèce mais, bel et bien, du côté de la Syrie où il aurait été domestiqué il y a environ 6000 ans, non sans s'être longtemps fait voler la vedette par la vigne et le blé.

Les premiers oléiculteurs de l'histoire semblent donc avoir été les Syriens et les Phéniciens, grands voyageurs, qui ont permis à l'olivier de conquérir, petit à petit, l'ensemble du bassin méditerranéen jusqu'à venir prendre racine en Corse où il se sentit, bien entendu, tout de suite à son aise. C'est ainsi qu'il permit un commerce d'huile florissant, en Balagne notamment, du 16^e siècle à la veille de la première guerre mondiale. Une huile qui, aux temps antiques, représentaient pour les Grecs autant que le pétrole pour les pays arabes d'aujourd'hui.

Elle faisait office d'aliment de choix, mais aussi de liquide sacré lors des cérémonies, de savon, shampoing ou démaquillant pour le quotidien, de soin pour les peaux abîmées, d'assurance contre les problèmes dentaire, de bain pour les nouveaux nés, de monnaie d'échange ou encore d'imperméabilisant pour les cuirs. Sans oublier son rôle majeur dans l'éclairage des demeures, précieux combustible des fameuses lampes à huile, à l'heure où *EDF* n'avait pas encore pignon sur rue.

Hormis ses fruits, les feuilles d'olivier prises en tisane savaient soigner les maux de foie ou d'estomac. Quant à ses branches, elles couronnaient de manière très officielle la tête des méritants : généraux vainqueurs au combat, athlètes primés aux Olympiades ou étudiants brillants.

Par ailleurs, grâce à la qualité de son bois, on ne compte plus les outils ou ustensiles du quotidien façonnés par des générations d'artisans ou de simples villageois. À l'épreuve des faits donc, l'olivier semble avoir été parfaitement à la hauteur de la précieuse mission confiée par *Athéna* !





LE PIN LARICIO



Un voyageur au long cours

Allons faire deux pas ensemble dans les forêts du Valdu niellu, de Vizzavona ou de l'Ospédale... Nous avons rendez-vous, là-bas, avec le plus volumineux être vivant de notre île : u lariciu.

C'est un arbre vraiment très intéressant. D'abord parce que, même s'il fait partie de la grande famille des pins noirs, son espèce propre ne pousse à l'état sauvage que dans un seul endroit de la planète : la Corse. On peut donc le marquer du sceau original de l'endémisme !

Il est singulier ensuite de par sa taille véritablement exceptionnelle, pouvant flirter avec les 50 m chez les sujets les plus vieux atteignant paisiblement les cinq siècles de vie...

Doté d'un tronc spectaculaire, étonnamment droit et pauvre en branches, cette particularité a immédiatement sauté aux yeux des navigateurs romains, il y a 2000 ans de cela... Et voilà comment notre laricio de Corse s'est retrouvé, embarqué sur les flots tumultueux de la Méditerranée, sous la forme de solides et altiers mâts, portant, à bout de tronc, les lourdes voiles des navires antiques.

Plusieurs siècles plus tard, sous l'hégémonie génoise puis sous l'ère napoléonienne, il continuera son aventure maritime, servant également de bois de coque ou, pour la poix qu'on savait en tirer, de produit de colmatage pour les bateaux.

À terre, il a aussi mis à la disposition des hommes ses nombreux atouts, constituant l'un des meilleurs bois à utiliser en menuiserie, en ébénisterie et en charpente. Sa résine, chauffée dans de l'eau, permettait par ailleurs à nos bergers de se doter d'emplâtres, pour guérir les douleurs articulaires et les blessures au couteau.

Le pin laricio a donc longtemps joui d'une réputation dépassant largement nos côtes. Seul problème pour l'extérieur : ce trésor ne poussait justement qu'en Corse ! D'où l'envoi d'éminents botanistes mandatés, il y a plusieurs décennies, pour venir y récolter des greffons en se hissant vers ses plus hauts sommets, grâce à des échelles d'une taille jamais déployée, selon les témoignages de l'époque. Des jeunes pousses envoyées, le soir même, par voie maritime sur le continent. Elles donneront bientôt naissance à des milliers de petits pins corses et reboiseront des hectares de forêts, loin de leur terre natale.

Voici comment en quelques décennies, le roi de nos montagnes s'est glissé au troisième rang des arbres les plus utilisés par l'homme en France. Rien que ça ! Et que dire de l'avenir qui l'attend désormais en Australie où les millions de plants importés dernièrement devraient, dans quelques années, faire le bonheur des industriels du bois océaniques. Le pin laricio de Corse est donc éternellement un grand voyageur...

LA POSIDONIE



Des boules d'oxygène !

Si nous nous rapprochions d'une plante méditerranéenne qui vivait il y a 120 millions d'année sur la terre ferme et qui s'épanouit désormais au fond de l'eau ? Et si vous ne voulez pas vous équiper de masque et tuba pour aller l'observer sous les flots, il vous suffit de faire quelques pas sur la plage pour en découvrir certains de ses attributs.

En effet, ces milliers de petites boules marron qui y sèchent au soleil sont autant de fibres de posidonies rejetées par les vagues. Tout comme ces herbiers hivernaux accumulés parfois sur plusieurs mètres d'épaisseur le long de nos plages sont autant de feuilles que la plante perd à l'automne.

Car oui, la posidonie, bien que sous-marine, n'est pas une algue mais une plante comme les autres donnant naissance à des fleurs et à des fruits de couleur verte et en forme d'olive.

Sans vouloir faire offense aux palourdes et autres bigorneaux, ce sont bien eux les véritables fruits de mer !

S'épanouissant au sein d'immenses herbiers, véritables cantines, chambres nuptiales et nurseries pour poissons, la posidonie possède le pouvoir surréaliste de se reproduire en clonant ses propres tiges qui repoussent près des racines originelles et sont génétiquement identiques à celles-ci !

Voilà pourquoi les scientifiques affirment que l'herbier géant de posidonies, long de 8 kilomètres et repéré le long d'une côte des Baléares, est tout simplement l'un des plus volumineux et le plus vieil être vivant du monde, âgé de 100 000 ans.

Dans un tout autre registre, l'homme a bien compris et depuis fort longtemps que cette plante pouvait lui être utile, les Romains en faisant des matelas, en enveloppant des objets fragiles ou soignant les irritations grâce à ses feuilles.

Aujourd'hui on sait surtout que notre belle méditerranéenne est une précieuse usine stockant d'énormes quantités de carbone et nous offrant abondance d'oxygène.

À titre d'exemple, chez nous, en Corse, à 10 m de profondeur, un mètre carré d'herbier de posidonie dégage jusqu'à 14 litres d'oxygène par jour, soit 2 mn de respiration journalière offerte à chaque individu.

À méditer avant de jeter l'ancre de son bateau au cœur de ces précieuses prairies immergées !





ARBRES ET ARBUSTES

L'AULNE



Un mauvais génie à Venise

Si on se procurait un petit moment de fraîcheur en s'asseyant quelques minutes sous le large feuillage d'un aulne ? Dans l'île, c'est un arbre dont la silhouette est très présente et qui se décline principalement en deux variétés : l'aulne glutineux et l'aulne cordé, appelé « aulne de Corse », très courant de 600 m à 1200 m d'altitude.

On les repère bien et de loin car ce sont là des arbres héliophiles, comprenez « les amis du soleil », qui ne tolèrent pas de concurrence ombrageuse autour d'eux.

À noter qu'une espèce endémique en version « modèle réduit », l'aulne odorant, *u bassu*, qui dépasse rarement 3 m de hauteur, est lui aussi très répandu sur les berges de nos ruisseaux d'altitude, les bergers l'ayant utilisé autrefois pour confectionner les toits de leurs cabanes.

Mais revenons à nos grands aulnes : leur bois est peut-être ce qu'ils ont de plus estimable, permettant la création de roues de moulins à eau, de gouttières, d'auges à cochons, de jougs pour les bœufs, de sabots, de bats et même de séchoirs à châtaignes.

Imputrescible, il a surtout longtemps été taillé en pieux, le plus souvent plantés les pieds dans l'eau. Le plus majestueux exemple par-delà la Corse étant Venise qui, sans l'aulne pour pilotis, n'aurait peut-être jamais vu le jour !

Réduit à l'état de charbon, ce même bois offrait une poudre à canon presque magique ! Son écorce et ses cônes figurant, pour leur part, parmi les toutes premières teintures noires que l'homme sut inventer. Les vêtements de nos anciens en gardent d'ailleurs la trace.

Autre trace que l'histoire nous ait livrée, mais orale celle-ci, racontant que l'aulne serait un arbre démoniaque qui saignerait et abriterait démons, sorcières et autres mauvais génies.

Une réputation tenace qui le fit demeurer de longues décennies au banc de la société. En réalité, on sait aujourd'hui que lorsqu'on lui coupe une branche, la plaie, tout d'abord jaunâtre, vire rapidement au rouge, mais sous l'effet de l'oxydation de l'air et non d'une inquiétante hémorragie...





LE BOULEAU



Du beau travail !

Lacez vos chaussures de rando, on part en direction des hauts sommets du Cintu et de Bavella, à la rencontre d'un des doyens de nos montagnes, sans doute présent ici depuis au moins 15 000 ans, dont la marque de fabrique demeure cette superbe écorce noire et blanche façon peau de serpent...

Une écorce qui servit aux hommes à de multiples usages, en Amérique du Nord notamment, où on savait en fabriquer des parchemins, des canots, des boîtes, des gourdes à eau, des produits de tanin et même de la bière.

Plus près de chez nous, elle permit aux alentours de l'an 1000 avant JC, de mettre au point un genre d'adhésif préhistorique, une fois chauffée grâce à la bétuline qu'elle dégage alors.

Cela donne une sorte de bitume naturel avant l'heure, un liquide aussi épais et visqueux qu'utile, permettant, entre autre, de recoller les poteries.

Bien plus tard, c'est la troisième écorce de l'arbre qu'on ira rechercher pour la couper en fines lamelles, la faire macérer dans de l'huile d'olive et créer ainsi une pâte apte à guérir les brûlures...

Tout aussi utiles étaient les feuilles de cet arbre que l'on prenait en infusion afin de favoriser l'élimination des calculs rénaux et soulager, appliquées en cataplasme, les rhumatismes.

Mais la partie du bouleau qui laisse sans doute les souvenirs les plus cinglants à nos ancêtres, ce sont ses jeunes tiges !

Car il était indiqué aux instituteurs de l'école catholique du début du XXe siècle que celles-ci formaient les baguettes les plus sûres pour punir les cancre de leurs classes.

Nul doute qu'il faille chercher là un héritage antique tiré de la mythologie romaine, dans laquelle les verges de bouleau étaient utilisées pour la flagellation et la purification des condamnés !

LE BUIS



A la vie, à la mort !

Cette essence fut au service des meilleurs artisans de la Préhistoire pour qui son bois, aussi dur que la pierre, pouvait rivaliser avec le silex. Mais elle joua aussi le rôle de muse auprès d'innombrables paysagistes ayant su sculpter son feuillage pour dessiner de merveilleux et symétriques jardins à la française.

Bien connu en Corse, cet arbre permettait notamment de fabriquer des cuillères, des manches d'outil ou des cannes. Mais nos anciens l'avaient aussi sanctifié, le bénissant avant de le porter au bucher à Pâques, en garnissant de ses branches les lieux saints ou en invitant les jeunes mariés à passer sous ses rameaux.

Des rites traditionnels chrétiens hérités, pense-t-on, de cet instant où le Christ ferma les yeux sur la croix et où simultanément toutes les feuilles des buis s'assombrirent en se serrant les unes contre les autres.

La plante qui se pavanait jusqu'alors au sommet du Caucase, décida qu'elle porterait désormais ce deuil en peuplant les collines les plus incultes.

De feuille en aiguille, notre buis sera aussi associé à *Hadès*, régnant sur le *Royaume des Morts*, ou transformé en flûtes funéraires que le peuple Phrygien portait par exemple à la bouche à l'occasion des sacrifices.

Depuis lors, on dit que couper ce végétal sacré avec un outil de fer est impur et que seule la main de l'homme doit, au besoin, le briser.

Intimement lié à la mort, vous l'avez compris, cet arbre l'est aussi à l'éternité. D'abord parce qu'il offre un visage vert quelle que soit la saison, mais surtout parce qu'au cours de son évolution, comme quelques autres végétaux sur la planète, il s'est doté d'une méthode de reproduction tout à fait étonnante, dont je vous parle en détail vers la fin de cet ouvrage : le marcottage.

Il penche en effet ses branches jusqu'au sol, leur permettant de ramper, d'enfoncer à peine la tête sous terre et d'y trouver potentiellement un point d'enracinement donnant, tout simplement, vie à un nouvel arbre génétiquement identique, en d'autre mot, à un clone parfait !





LE CACAOYER



Nourriture divine des Mayas

Le cacaoyer, originaire des forêts tropicales humides d'Amérique du Sud, donne naissance à des fleurs d'un rose fuchsia profond et se faisait appeler Cacahuaquchtl – prononcez ca-ca-hoo-a-key-chee-tal – par les Mayas.

Ajoutons que son nom latin *Theobroma*, signifie littéralement la « nourriture des dieux » et que ses fruits, appelés cabosses, abritent des graines autrefois parmi les plus courues de la planète pour servir d'unité de calcul, de monnaie, d'élément de troc, ou plus simplement payer ses impôts et s'acheter des esclaves. Entrons donc avec gourmandise dans la grande histoire du chocolat...

Une saga qui commence du côté de la Mésoamérique précolombienne, où il y a 2600 ans, on consommait déjà une boisson épaisse, visqueuse, amère et piquante, à base de fèves de cacao écrasées, de piment et de vanille : appelée *xocoatl*, elle était bue par les élites pour combattre la fatigue ou lors de cérémonies importantes pour la communauté.

Mais pour arriver à tremper nos tartines dans un bol de chocolat chaud, il a bien fallu que quelqu'un le ramène chez nous. Eh non, ce ne sera pas Christophe Colomb, ayant négligemment jeté à la mer les sacs de fèves de cacao offerts par la population au moment de larguer pour la dernière fois ses amarres du Nouveau Monde... Et pour cause, il avait pris cette généreuse offrande pour de vulgaires crottes de chèvres !

C'est donc au conquistador Hernán Cortés que revint le privilège d'être le premier, en 1528, à rapporter du cacao sous nos latitudes à destination de ses maîtres d'Espagne. Grâce à la canne à sucre dénichée à la même époque, on élimine rapidement l'amertume naturelle de ces fèves pour créer les toutes premières boissons chocolatées de l'Histoire, élaborées au départ par des moines et vendues à des tarifs exorbitants. Avec plaisir du goût et bienfait médicinal intimement liés – il se disait ainsi qu'une seule tasse avalée permettait à un homme de marcher un jour entier sans manger !

Bien sûr, au XIXe siècle, comme dans bien des domaines, tout s'accéléra pour le chocolat, désormais accessible au peuple et décliné sous toutes ses formes, comme cette première tablette qui vit le jour en 1828 pour une question pratique : pouvoir la transporter et la croquer facilement.

Depuis, inutile de préciser que son succès n'a jamais fondu et que, malgré la modération avec laquelle il convient de lui céder, l'une des dernières études publiées à son sujet pourrait en rassurer certains : on vient en effet de comprendre que s'il se trouve en mal d'amour, notre organisme développe moins de phényléthylamine, un alcaloïde que le cacao contient par ailleurs à forte dose.

D'où le fait de se jeter presque instinctivement sur un carreau de chocolat en cas de revers amoureux... De quoi arrêter, une bonne fois pour toutes, de culpabiliser !

LE CHATAIGNIER



En mémoire de la chaste Néa

Place ici à l'un des arbres symboles de la Corse, dont une très vieille légende raconte la naissance. Le grand Jupiter entreprit un jour de courtiser une nymphe extrêmement pure et à la beauté éblouissante répondant au doux nom de Néa...

Dotée d'un caractère bien trempé, cette dernière osa s'opposer au désir du puissant dieu de la Terre et du Ciel, préférant se donner la mort plutôt que céder à ses avances.

Une offense inimaginable pour *Jupiter* qui se mit dans une colère rare, bien que teintée de respect, car après tout, *Néa* avait fait preuve d'un immense courage en repoussant ses assiduités. Il transforma alors le corps de la nymphe en un arbre admirable, le *Castanea*, en l'honneur de la « chaste Néa » !

Le *Castanea* que l'on a traduit par « châtaignier » était donc né. Dans une même fureur vengeresse, le dieu dota cet arbre de fruits garnis de piquants acérés pour en protéger le cœur. Une façon de rappeler aux mortels l'incapacité dans laquelle il fut d'atteindre l'intimité de sa belle.

Si l'on s'extrait maintenant de la mythologie, on sait qu'en Corse les carottages scientifiques dans la tourbe des lacs d'altitude ont mis à jour des pollens prouvant que le châtaignier est présent sur l'île depuis au moins 5 millions d'années.

C'est pourtant grâce aux hommes que l'arbre s'ancrera fortement dans notre patrimoine, devenant l'une des bases de notre économie rurale.

On sait ainsi que dans notre région, les Pisans, les Génois et après eux, le Royaume de France, vont encourager et même imposer sa culture, lui faisant jouer le rôle de plante nourricière en période de disette.

Pourtant, après plusieurs siècles de bons et loyaux services, celui que l'on surnommait affectivement « l'arbre à pain » se verra couper en masse pour partir alimenter les usines à tanin.

Mais ce n'était là que la signature d'un premier arrêt de mort, car aujourd'hui son prédateur est bien plus sournois : il porte un nom qui serait allé comme un gant à un méchant personnage de légende antique : *Dryocosmus kuriphilus*. Petit être ailé pourtant bien réel, plus connu sous le nom de Cynips du châtaignier, qui mit 80 ans pour s'ouvrir une autoroute sans péage entre sa Chine natale et la Corse.

Et si cet insecte ravageur semble s'être donné pour mission d'ôter de la mémoire des hommes le souvenir de la chaste Néa, c'est évidemment à l'homme aujourd'hui de tout faire pour l'en empêcher !





L'ÉGLANTIER



Un gratte-cul pour toucher le gros lot !

Dans le monde végétal il y a la rose, fleur fragile, précieuse, sublimée, et puis il y a sa version « brute de décoffrage », que l'on n'a pas domestiquée et qui n'est donc pas forcément tirée à quatre épines : son nom, c'est l'églantine, poussant tout naturellement sur l'églantier.

Un arbuste très commun en Corse, qui multiplie par ailleurs les surnoms étonnants de « rosier des chiens » – hommage à ces époques où on le disait capable de protéger contre les morsures de canidés enragés – ou de « gratte-cul » – référence, cette fois ci, au pouvoir urticant du système pileux ornant ses petites baies rouges, célèbre poil à gratter. Plus scientifiquement, on l'appelle *Cynorhodon* et dans le *Cynorhodon* tout est bon !

À commencer par ses fruits – dont on vient de parler –, légèrement acidulés mais surtout 20 fois plus riches en vitamine C que l'orange ! Ils donnent d'excellentes confitures et représentaient en hiver un aliment de survie privilégié pour les premiers Amérindiens et les ours qui s'en gavaient avant d'entrer en hibernation. On sait aussi que, lors de la seconde guerre mondiale, les soldats, privés d'agrumes, en consommaient massivement, ce qui leur permettait de faire le plein d'énergie et, selon les médecins du front, de prévenir d'éventuelles dépressions.

Si les fruits de l'églantier sont donc tout à fait comestibles, les pétales de ses fleurs le sont tout autant. De sorte qu'on les retrouve surtout en cosmétique, dans la fabrication de crèmes resserrant les pores de la peau, cicatrisant les aphtes ou luttant contre l'inflammation des paupières.

Mais on a aussi accolé à l'églantier une portion de surnaturel, de porte-bonheur en l'occurrence, avec sa fleur portée, des siècles durant, en amulette. Et si, à la lecture de ces lignes, vous souhaitez gagner le gros lot grâce à elle, il conviendrait de suivre la coutume et d'aller la cueillir un jeudi de pleine lune, de la conserver ensuite dans un petit sac bleu avec 4 pièces de valeur identique et un petit aimant... Le tout, en attendant sereinement le prochain tirage du Loto.

Surnommé le « rosier du diable », il se disait aussi que quiconque injurait l'arbrisseau, en se piquant involontairement à l'une de ses épines, tombait irrémédiablement malade jusqu'à présenter ses plus plates excuses à l'églantier éperonneur. Vous avez donc compris que, si vous deviez le croiser d'un peu trop près lors d'une balade à venir et que par hasard vous vous y érafiez, le seul réflexe à avoir, c'est de vous pincer les lèvres et de garder pour vous vos humeurs. Profitez-en, par contre, pour récolter l'une de ses feuilles que vous ferez pendre au-dessus de votre porte en rentrant. Si l'on en croit les grimoires anciens, plus aucune fièvre, verrue ou mal de dent ne sévira alors dans votre demeure !

L' EUCALYPTUS



Arbre à fièvres

« *Les fièvres sont trop fortes, il ne va pas s'en sortir. Lui aussi est parti faire paître ses troupeaux en plaine et y a respiré le mauvais air. Ces miasmes empoisonnés des marais vont finir par tuer tous nos bergers !* »

En 1860, quelques années avant que le moustique femelle anophèle coupable de la propagation du paludisme ne soit démasqué, on sait déjà que l'assainissement des marais devient une question de vie ou de mort pour la Corse. Bien que l'on pense encore, dans les premiers temps, que ce sont les vapeurs qui s'échappent de ces zones humides insalubres, portées jusqu'aux hommes par les vents, qui soient responsables de la malaria.

Cette indispensable éradication va trouver un chef de file en la personne de Régulus Carlotti, originaire de Poggio de Venaco. Docteur de son état, il est aussi un agronome averti, très engagé dans la vie insulaire, à la fois président et membre de nombreuses commissions agricoles ou médicales.

Il suit ainsi, de très près, les travaux de ses confrères anglais de l'époque et notamment ceux relatant la découverte d'un grand arbre australien aux vertus tout à fait remarquables, déniché dans les lointaines contrées de Tasmanie. Son nom : *Eucalyptus globulus*.

Le docteur Carlotti, à travers différentes études et plusieurs ouvrages, préconise alors de l'implanter massivement en Corse, ce qui sera réalisé dans les années 1870, afin que puisse agir la puissance de succion de ses racines dont on dit qu'elles sont capables d'absorber leur poids en eau en 24h !

Mais il indique surtout de planter, en alignements serrés, ces géants australiens aux abords de certaines demeures installées dans les plaines, afin que leur large feuillage vienne barrer la route aux miasmes nocifs des marécages incriminés à l'époque.

Bien que cette initiative d'introduire l'eucalyptus à des fins sanitaires ait eu une influence indéniable sur l'assainissement de nos plaines, il a fallu véritablement attendre le coup de main aérien et à grand renfort de DDT de l'armée américaine, au sortir de la Seconde Guerre mondiale, pour que l'on puisse imaginer venir habiter notre littoral insulaire.

Toujours est-il que, plus de 150 ans après les recommandations du docteur Carlotti et plusieurs milliers de kilomètres franchis par-delà les mers, un air pur, venu tout droit d'Océanie souffle aux quatre coins de l'île, là où s'épanouissent encore ces majestueux eucalyptus, témoins et acteurs de temps pas si lointains où l'inquiétude régnait près des flots.

Et comme un clin d'œil à l'Histoire et un juste retour des choses, la communauté scientifique internationale classe aujourd'hui aux premiers rangs des grands succès mondiaux d'arbres exotiques introduits dans de nouvelles contrées, le pin laricio de Corse qui fait, à son tour, le bonheur des producteurs et exportateurs de bois de sciage. Devinez où ? En Australie bien sûr !





LE HÊTRE



Un feuillu dans nos petits papiers

Seigneur de nos forêts montagnardes insulaires, le hêtre y a planté ses premières racines il y a environ 12 000 ans, à l'issue de la dernière Grande Glaciation. C'est donc en patriarche fier et sage qu'il s'y épanouit notamment du côté de Vizzavona, d'Aitone, du massif du San Petrone ou du Coscione.

Inutile de vous dire qu'avec une tête dépassant souvent celle des autres du haut de ses 30 m, et sa capacité à vivre près de quatre siècles, il n'a pas pu passer inaperçu aux yeux des hommes qui se sont largement servis de son bois pour le chauffage, la création de meubles, de parquets, de jouets ou d'outils. En résumé, il a toujours été dans nos petits papiers.

On peut même affirmer qu'au niveau européen, il a été, précisément, nos petits papiers ! Cela au moins depuis la lointaine époque où des druides irlandais l'avaient élu « arbre de la connaissance », utilisant justement son bois comme tablette d'écriture...

D'ailleurs le mot book – livre en anglais –, est dans sa forme première, la traduction du mot lettre, directement rattaché au hêtre, mais sans jeu de mot !

Des maux, c'est ce que pouvait, par contre, craindre une communauté qui croisait autrefois en forêt l'un de ces arbres au feuillage pourpre au beau milieu de congénères entièrement vêtus de vert. La croyance populaire voyait là l'annonce de batailles meurtrières.

Bien plus violentes que les petites querelles qui pourraient opposer des groupes de ramasseurs de champignons aimant à venir fouiner au pied de celui qui vit en parfaite symbiose avec ceps, bolets, lactaires et autres armillaires couleur de miel...

D'ailleurs, ils sauraient en profiter pour remplir leurs paniers de faines : ce sont les petits fruits du hêtre, légèrement tanniques et qui ne nourrissent pas que les cochons ou les loirs. Une fois grillés et salés, ils sont parfaitement comestibles et offrent d'originaux amuse-bouche pour l'apéritif.

Plus sérieusement et en période de famine, il était tout à fait commun de faire bouillir ses faines, comme on le fait pour des châtaignes, les réduire en farine et en tirer une huile ou du café de fortune.

Un petit conseil aux séducteurs en herbe, oubliez les forêts de hêtres pour emmener vos conquêtes en balade : ces arbres, en effet, étant réputés, depuis la nuit des temps, ne jamais avoir eu à subir les affres d'un quelconque orage, autrement dit, aucune chance pour vous qu'il y ait le moindre coup de foudre.

L'HEVEA



Sur les chapeaux de roues

C'est à priori la plante avec laquelle nous passons le plus de temps. Effectivement, il y a de grandes chances pour que les utilisateurs de voiture que vous êtes, aient l'Hévea brasiliensis, colosse végétal issu des forêts tropicales amazoniennes, comme compagnon quotidien.

Par quelle entremise ? Par celle des pneus de vos véhicules qui, en moyenne, contiennent tous 15% de caoutchouc naturel directement issu du latex coulant de milliers d'hectares d'hévéa aujourd'hui exploités du côté de l'Asie du Sud-Est, Thaïlande en tête.

La récolte en est simple. Lorsque l'arbre entre dans sa sixième année, on entaille profondément son tronc, tous les deux jours environ, duquel s'échappe, durant une dizaine d'heure, un lait compact et visqueux.

C'est un latex destiné à être transformé en caoutchouc et que l'on recueille dans de petits pots noués autour de l'écorce.

Des saignées à répétition, laissant couler les larmes blanches d'un végétal vénéré, surnommé « l'arbre qui pleure » par les Amérindiens, qui en fabriquaient, à l'origine, des balles rebondissantes, indispensables attributs de l'un des sports les plus populaires en leur temps.

Au passage, j'en profite pour vous préciser « qu'arbre qui pleure » se prononce en quechua « *ca o chu* ». Vous comprenez maintenant l'origine du mot !

Et puis, comme je suis persuadé qu'il y en a parmi vous qui aiment les chiffres, je vous en donne une petite salve.

Vos pneus, surtout s'ils sont performants, contiennent environ chacun 1 kg de latex directement puisé au cœur des arbres. Sachant qu'un hévéa est capable de fournir 100 kg de caoutchouc naturel au cours de sa vie, chaque arbre a donc en ses veines de quoi équiper 25 voitures à lui tout seul...

Ultra performant l'hévéa ! Mais concurrencé tout de même par beaucoup plus petit que lui : le pissenlit. Eh oui, les industriels parient désormais énormément sur le latex de ce dernier, également transformable en caoutchouc et qui a déjà fait ses preuves pour les pneumatiques, câbles électriques, gants de chirurgie et même préservatifs !





LE HOUX



On lui déroule le tapis rouge

Deux petites questions pour commencer, si vous le permettez : « De quel bois est faite la baguette d'Harry Potter ? » Et : « Quel arbuste a donné son nom au célèbre quartier d'Hollywood ? »

Dans les deux cas, évidemment, c'est le houx ! Sachant qu'Hollywood signifie littéralement et en anglais « le bois de houx », rappelant qu'avant de multiplier les pin-up effeuillées sur tapis rouge, ces quelques hectares aux portes de Los Angeles déployaient feuilles vertes dentelées et petites boules rouges !

Cependant pour le rencontrer, inutile de se rendre chez l'oncle Sam où il est malgré tout intéressant de relever que les premiers peuples amérindiens avaient su élever cet arbuste au rang d'icône. Se servant de ses fruits comme monnaie d'échange et surtout plus symboliquement, soulignant que la rigidité de son bois représentait leur résistance, ses épines leur férocité et la longévité de ses feuilles, leur courage face à l'ennemi.

Mais pour se rapprocher d'un houx plus près de chez nous, il suffit de faire quelques pas au cœur de notre nature insulaire où il prolifère véritablement. Notre île en abrite même une espèce rare, en des endroits tenus secrets entre Bavella et Quenza : le houx à fruits d'or. Pour ce qui est de ses individus les plus courants, on peut noter qu'aujourd'hui leur rapport avec l'homme est plutôt distant, quand il ne se réduit pas à de simples imitations en plastique, vendues à bon prix...

Pourtant, en des temps pas si lointains, le houx était encore une essence majeure, son bois servant à la fabrication de couverts, d'outils ou de petit mobilier. Son écorce, pilée et laissée à fermenter trois semaines, permettait d'obtenir une glu pour piéger les oiseaux notamment. Quant à son feuillage, il a longtemps couvert le *prisuttu*, histoire d'empêcher les rats de l'entamer avant ses heureux propriétaires.

Médicalement, ses feuilles ont aussi su tirer brillamment leurs épines du jeu : en tisane pour les rhumes sévères et les fièvres tenaces. Mais attention, toujours plongées en nombre impair dans votre tasse ! Et puis bien sûr, on en ornait traditionnellement les demeures à l'époque de Noël, dans le but d'attirer le bonheur dans la maison mais surtout de laisser à sa porte les foudres du ciel et les sorciers de tout poil.

Enfin une dernière petite information à destination de la gente féminine qui lirait ces dernières lignes. Si vous deviez prochainement avoir entre les mains une feuille de houx, comptez ses piquants l'un après l'autre en disant « fille - femme - veuve - religieuse ». Le dernier petit pic sur lequel vous tomberez vous indiquera clairement ce qui devrait vous attendre dans l'année...

L'IF



Dans les mains de Robin

S'il est un arbre au destin tout à fait particulier et indéniablement lié à la mort, c'est bien l'if, u tassu, en corse. Seul conifère à ne pas avoir de résine, ni de véritables cônes ou d'aiguilles affutées.

A l'inverse, son bois est à la fois dur, imputrescible, homogène et élastique, associé à des fruits hautement toxiques comme, d'ailleurs, chaque partie de son corps.

Du coup, l'homme a vu en lui un partenaire tout trouvé pour l'accompagner à la chasse en imbibant ses lances et ses flèches d'un poison tiré de sa sève et de ses feuilles broyées.

Le plus vieil objet préhistorique en bois est d'ailleurs un javelot fait en if vieux de 100 000 ans.

L'ancêtre de millions de boucliers, d'arbalètes et d'arcs qui seront, par la suite et tout au long de l'Histoire, taillés dans sa chair, pour équiper les combattants gaulois, légionnaires romains et soldats de la guerre de Cent Ans... Jusqu'à Robin des Bois en personne !

Et son pacte avec la mort ne s'est pas arrêté là puisque planter un if près des caveaux et des cimetières a longtemps été une tradition : le bruit circulant que ses racines, dans l'obscurité du sous-sol, pénétraient lentement par la bouche des défunts pour en assurer la résurrection.

Un tel engouement pour son bois dans la fabrication d'armes, doublé d'une irrésistible envie de l'éradiquer en temps de paix pour éviter que du bétail trop gourmand ne se mette ses fruits mortels sous la dent, il n'en fallait pas plus pour que son espèce soit menacée de disparaître à tout jamais de la surface du globe...

À telle enseigne que, de nos jours, il est devenu très rare de pouvoir rencontrer des ivraies, comprenez des forêts d'if, à l'état naturel en Europe. La Corse pouvant, en l'espèce, se targuer d'en être malgré tout l'une des plus jolies campagnes d'accueil, notamment du côté du Fiumorbu.

C'est également dans notre île qu'ont été extraits récemment d'une cavité, à Vallerustie, deux cercueils datant de l'âge du bronze, taillés dans son bois.

Mais comme un vif pied de nez aux choses établies, l'if se voit aujourd'hui associé à la vie ! Grâce précisément au taxol qu'il contient, l'une de ces substances naturelles en lesquelles beaucoup d'espoirs sont fondés dans la lutte contre de nombreux cancers. Et si c'est dans son écorce qu'on a tout d'abord identifié cette molécule – engendrant là encore des coupes sévères parmi les membres de sa famille –, c'est désormais au cœur de ses feuilles effilées, renouvelables à souhait, qu'on va la puiser.

Comme quoi l'arbre est, peut-être, le seul être vivant à ne jamais éprouver de rancune !





LE MURIER PLATANE



De la soie pour la princesse

Avouez que cet arbre exotique est tellement bien installé partout en Europe et particulièrement en Corse, qu'on pourrait bien s'y tromper en lui trouvant quelque accent insulaire originel...

Pourtant non ! Car il a dû en franchir des étapes pour venir jusqu'à nous au début du XXe siècle depuis l'Extrême Orient où se sont implantées ses premières racines, en Mongolie, en Chine, en Corée et au Japon plus particulièrement !

L'atout qu'on lui a très tôt reconnu : sa propension à se muer en véritable parasol végétal.

À ce sujet, sachez que si son feuillage est large et généreux, il n'en demeure pas moins extrêmement prudent. Vous l'aviez peut-être déjà noté, mais le murier platane est en effet l'un des derniers arbres à faire renaître ses feuilles au retour des beaux jours, de peur qu'elles soient blessées par d'éventuelles gelées printanières à la traîne...

Mais ce qui est surtout fascinant chez lui, c'est l'histoire d'amour qu'il a tissée durant des siècles avec un papillon domestiqué par l'homme : *le bombyx mori*. Une idylle, qui, comme bien souvent, débute par une légende. Celle de la princesse chinoise *Si-Ling-Chi*, qui, il y a 2600 ans, alors qu'elle buvait un thé sous un mûrier platane, eut la surprise de voir tomber un cocon de papillon, pile-poil dans sa tasse. En essayant de l'en retirer, elle se mit alors à dérouler comme par enchantement un interminable et merveilleux fil de soie...

On comprit ainsi que le papillon *bombyx* à qui appartenait cette larve était capable de fournir une fibre qui allait désormais inscrire son nom dans l'Histoire en lettres de soie et que son hôte feuillu, lui servant de refuge, ne serait désormais plus un arbre tout à fait comme les autres !

Depuis sa Chine natale, où pendant des siècles, le secret de l'élevage des vers à soie fut gardé sous peine de mort, cet art que l'on nommera bientôt sériciculture conquiert alors la planète, entraînant avec lui papillons et mûriers platanes, promis à un destin commun aux quatre coins du monde. Du coup, les fruits que porte cet arbre, lorsqu'il n'est pas stérilisé, sont largement passés au second plan. Ils forment pourtant de longues mures noires ou blanches, parfaitement comestibles dont on extrayait autrefois un sirop utilisé contre la toux et les maux de gorge.

On recherchait aussi son écorce dont les teinturiers tiraient une très jolie couleur jaune, tandis que son bois résistant à l'humidité, finissait bien souvent en armature de bateaux.

Mais plus étonnant fut peut-être le devenir de sa sève, très prisée de l'armée romaine, qui en enduisait la trompe de ses éléphants domptés afin de les rendre plus agressifs au combat. Entre papillon et pachyderme, on peut donc dire que le mûrier platane a eu un destin hors norme !

LE NOISETIER



Balais de sorcière et ventres ronds

Avec lui, on est à la fois en présence d'un arbre symbole de sagesse et de fécondité et qui, plus directement pour beaucoup d'entre nous, fleure bon les souvenirs d'enfance, au cœur de l'hiver...

Historiquement parlant, *u nucciolu* est arrivé en Corse après le déclin définitif des cédrats, notamment victimes de trois longues années de gel, au tout début du XXe siècle.

C'est surtout le long des vallées fraîches et humides du Morianincu, aux proches environs de Cervione où la municipalité a encouragé, par des mesures fiscales, sa plantation au début des années 1940 qu'on le retrouve aujourd'hui le plus communément et où il s'est forgé une savoureuse réputation.

D'autant que, pour le moment, – croisons les branches –, nos noisetiers insulaires n'ont pas encore eu à affronter leur principal ennemi sévissant ailleurs : le balanin. Et pourtant avec un tel nom, inutile de vous dire que ce petit ver faisant des noisettes sa demeure aurait pu se sentir en Corse comme à la maison.

Plus généralement, sachez que le noisetier est originaire d'Asie Mineure et de Turquie en particulier. Il est naturellement présent là-bas depuis des temps immémoriaux. On sait que ses ancêtres ont tutoyé les dinosaures, d'où l'impériale obligation pour lui d'essayer de protéger au maximum ses graines. Puis une fois l'homme arrivé à ses pieds, il a pris le temps d'inspirer de solides croyances...

C'est ainsi qu'offrir traditionnellement une poignée de noisettes aux jeunes mariés équivalait à leur souhaiter une heureuse fécondité. La coque symbolisant le ventre de la mère et l'amande à l'intérieur, l'enfant. Vous comprenez mieux l'origine des dragées qu'on distribue aujourd'hui dans les cérémonies...

Plus anciennement encore, les bâtons de noisetier servaient aux sorcières pour confectionner leurs fameux balais, aux druides et aux bardes pour fabriquer leurs baguettes magiques ou aux sourciers pour repérer les points d'eau souterrains.

Et si vous envisagiez, vous aussi, une reconversion en médecine parallèle, je vous donne une idée qui a fait ses preuves : « Coupez une baguette de noisetier à la pleine lune et scellez-là de cire à ses deux extrémités. Elle réparera toutes les fractures de vos clients et fera même s'envoler les maux de dents des patients à qui vous proposerez de fermement la morde...»





LE NOYER



Quel mauvais coucheur !

Ça commence mal pour le noyer... En effet, partout où il pousse sur la planète, la mémoire populaire recommande de ne jamais s'endormir à l'ombre diabolique de son feuillage sous peine d'être pris de violentes nausées ou de contracter une pneumonie sévère !

Seul antidote : en briser une branche et lui jeter une pierre contre le tronc avant de s'éloigner. Un repère d'ailleurs suspecté d'être celui de vieux ensorceleurs et toujours mystérieusement épargné par la foudre. Mais quel crime a donc commis cet élégant feuillu pour mériter une telle réputation ?

Eh bien nous avons mené l'enquête et retrouvé le coupable : le juglone ! Il s'agit d'une substance chimique toxique que secrètent toutes les parties de l'arbre et qui coupe littéralement la respiration aux plantes qui oseraient s'aventurer à ses côtés.

En d'autres mots, germination de graines impossible, croissance compliquée et métabolisme perturbé pour quiconque souhaiterait prendre racine dans son quartier. Solitaire, intolérant et sacrément acariâtre avec son voisinage notre noyer !

Malgré cela, l'homme s'est bien accommodé de sa présence, utilisant son bois en menuiserie, ses fruits en gastronomie bien sûr, et l'enveloppe de ses coques, le fameux « brou de noix », en teinturerie.

À ce sujet, certains de nos pêcheurs insulaires, en manque d'hameçons, ont parfois broyé cette enveloppe charnue pour en empoisonner quelques trous d'eau en quête de pêches miraculeuses...

Prodigieux également semblait être l'effet des noix sur les maladies mentales au Moyen Âge, si l'on en croit la fameuse « théorie des signatures ».

Une théorie dont je vous parle plus loin dans cet ouvrage et selon laquelle l'aspect des végétaux donne une indication sur leurs vertus thérapeutiques. En l'espèce, les noix dans leurs coquilles ressemblent bel et bien à un cerveau enfermé dans sa boîte crânienne !

Pour finir, une drôle de recette médiévale à l'adresse de ceux qui ont le cheveu rare : « Étalez-vous sur le cuir chevelu, chaque semaine et durant un an, des noix préalablement mâchées. Vous serez ridicule si on vous surprend pendant l'exercice mais heureux de voir un semblant de toison sommitale revenir... »

LE PLATANE



Un dinosaure entre à Troie...

Parfois les gens en apparence les plus communs sont les plus extraordinaires. Il en est de même des arbres et cela concerne tout particulièrement le platane que nous allons découvrir ici, un grand gaillard chlorophyllé, humble et discret, véritable force tranquille de la nature, volontiers cachotier...

Qui sait, par exemple, que ses feuilles furent grignotées par les dinosaures du Crétacé ou qu'en Iran on attache des bouts de tissu à ses branches, considérées comme sacrées, pour que soient exaucés les vœux de fécondité et de guérison ?

Et s'il pouvait dialoguer, le platane nous livrerait forcément des mots empreints de sagesse, ceux recueillis lors d'interminables conversations entre philosophes grecs de l'antiquité qui choisissaient de préférence son très large houppier pour se réunir et donner du sens au monde.

Arbre élu des hommes, il le fut tout autant des dieux...

Quoi de plus normal quand on est un des rares végétaux présents sur la planète à pouvoir vivre 4000 ans, atteindre 50 m de hauteur, être doté d'une écorce qui se régénère comme la peau d'un serpent et que l'on porte en plus sur soi des feuilles à 5 pointes comme autant de mains divines à cinq doigts !

Quel autre bois plus symbolique pouvait-on, dès lors, utiliser pour construire le célèbre Cheval de Troie ?

De cavaliers, il en sera de nouveau question plus tard dans l'Histoire, lorsque, dit-on, Napoléon fera planter des platanes le long de centaines de routes de France afin que ses troupes arrivent en forme olympique sur les champs de bataille.

Mais en définitive, c'est surtout à son neveu Napoléon III, que l'on doit l'implantation massive de ce géant vert si présent aujourd'hui dans notre environnement citadin ou villageois.

En l'associant aux premiers palmiers ramenés d'Afrique, l'empereur offrait ainsi aux habitants de la Belle Epoque des décors théâtraux et véritablement exotiques...





LE SAPIN



Un vieil illuminé !

Arbre incontournable des fins d'année, le sapin, antique Sapa, littéralement « celui dont la sève dégouline », s'épanouit au grand air dans nos forêts d'Aitone, de Bavella ou de Cagna...

Mais alors pourquoi ses cousins européens sont-ils un jour entrés aussi fidèlement dans nos salons ? Historiquement, la réponse n'est pas tranchée, même si l'une de ses origines les plus vraisemblables semble se trouver du côté d'un certain Saint Colomban, qui au VI^e siècle entreprit d'aller parer de torches, de lanternes et de croix illuminées un très haut sapin, arbre symbole de l'enfantement à cette époque, trônant au sommet d'une montagne.

Cette mise en scène attira, comme prévu, les paysans de la vallée à qui le saint pu prendre le temps de raconter les merveilles de la naissance de Jésus, espérant les convertir au christianisme et faire d'eux de futurs ambassadeurs.

Sans le savoir, il lança ainsi la coutume d'installer chaque année des sapins illuminés chez soi, aux pieds desquels fleuriront des petits souliers et des cadeaux par milliers, mais qui, bien sûr, ne seront jamais aussi majestueux que dans la nature. Et là, ça fait des millions d'années que ça dure...

Les conifères font en effet partie des premiers arbres présents sur la Terre, devant, de très loin, l'éclosion de la première fleur. Ses fruits sont donc restés archaïques - sous forme de petites pommes de pin ou de sapin en l'occurrence - qui sont autant de cônes femelles hébergeant, à la base de leurs écailles, des ovules prêts à accueillir les grains de pollen lâchés par les cônes mâles du voisin.

Un rendez-vous amoureux qui verra l'arrivée heureuse de petits pignons, futurs rejetons à aiguilles.

Des aiguilles que l'arbre perd d'ailleurs comme on perd ses cheveux, c'est à dire un peu tout au long de l'année, et non pas à un moment précis. Ces feuilles miniaturisées étant équipées d'un petit anorak cireux apte à les isoler du froid et du manque d'eau hivernal.

Malin donc le sapin et même chirurgien ! En effet, la résine qui s'échappe de son tronc quand on l'entaille, et qui a été l'une des toutes premières colles de l'histoire, est à la fois son antiseptique et son propre bandage.

Logée dans des canaux spécifiques du tronc, elle ne coule à l'extérieur qu'en cas de blessure et coagule immédiatement au contact de l'air, dans le but de cicatriser les plaies et d'empêcher l'entrée de tout microbe. Donc vous l'avez compris, pas besoin d'appeler le médecin quand pour lui ça sent le sapin !

LE SAULE BLANC



De l'aspirine pour les amoureux

Avec cet arbre on ouvre en grand la trousse à pharmacie de la Nature ! Mais avant de dévoiler pourquoi, rappelons que cette essence est présente dans quelques sites insulaires et qu'en Corse on lui a donné plusieurs appellations, notamment celle de Vetrice.

Peut-être cela dira-t-il quelque chose aux promeneurs qui marchent du côté du massif de Tenda... Toujours est-il que, là-bas ou ailleurs, nos grands-parents avaient pris habitude d'aller couper ses rameaux, fournissant l'osier nécessaire à la fabrication artisanale de couffins, de *fatoghje* ou de paniers.

En remontant les aiguilles du temps et en franchissant les contours de notre île, on sait aussi que, dès l'antiquité, les Égyptiens, les Grecs ou les Romains recherchaient cet arbre pour son écorce, précisément celle entourant ses jeunes branches, afin d'en confectionner des tisanes ayant pour vertu de faire chuter la fièvre et soulager la douleur.

C'est précisément là que le saule blanc fera une entrée remarquée dans l'histoire médicale.

On va effectivement finir par découvrir qu'à l'intérieur de cette écorce se loge un acide absolument bénéfique à l'homme, que l'on appellera salicine et dont le principe actif est tout simplement à l'origine d'un des médicaments les plus vendus dans le monde : l'aspirine.

D'ailleurs, ce cachet végétal, non effervescent mais 100% bio, est toujours utilisé en médecine populaire par les peuples amérindiens, de la Floride à l'Alaska.

Sachez enfin que le saule blanc est le grand ami des célibataires. La tradition affirmant que l'une de ses feuilles discrètement glissée dans le thé de l'être convoité le rendrait instantanément amoureux.

Tout comme cette chaussure qui, lancée, paraît-il, le soir du réveillon à travers son branchage et s'y accrochant, promettrait un beau mariage dans l'année à son propriétaire...





LE SUREAU



Les rêves érotiques de Judas

Cet arbuste sauvage a été l'un des plus utiles à l'homme, avec son nom corse de sambucu, faisant référence aux premières flûtes grecques, les sambukê, que l'on confectionnait alors avec son bois creux.

Des instruments qui furent longtemps l'attribut des druides s'en servant pour converser avec l'âme des disparus de leur clan...

Mais le sureau noir a donné bien d'autres idées. Il a juste fallu, pour cela, passer outre un détail : l'odeur nauséabonde qu'exhalent ses feuilles lorsqu'on les écrase !

Du coup pour le reconnaître, rien de plus simple, feuilles vertes, fleurs blanches en ombelle, grappes de baies très foncées mais surtout un feuillage fétide trahissant son identité même les yeux fermés.

En Corse, on a toujours estimé cet arbre qui donnait de la valeur aux terres sur lesquelles il poussait spontanément. On en faisait des manches d'ustensiles très résistants, de petites sarbacanes pour les enfants mais surtout des tisanes de fleurs inégalables contre l'inflammation des yeux, ou encore de la confiture, du sirop et de l'eau de vie grâce à ses fruits.

Des baies d'un noir profond, couleur que l'on dit acquise suite à la pendaison de Judas à l'une des branches de cet arbre. Vrai ou pas, ces petits fruits ronds laissent en tout cas s'échapper un jus au ton ébène qui servit longtemps d'encre aux plumes poétiques de certains habitants de nos villages...

Mais dans notre île comme dans bien d'autres endroits du monde où le sureau est à son aise, c'est surtout en médecine traditionnelle qu'il a su se distinguer : feuilles fraîches placées en cataplasme, baies combattant fièvre, grippe, rhume et bronchite, ou fleurs servant d'expectorant.

Ces dernières dégagent un doux parfum qui contrebalance avec bonheur celui issu de ses feuilles, et qui ont par ailleurs une curieuse particularité : celle de communiquer, une fois séchées, un goût proche de celui de la banane ou de l'ananas lorsqu'on les dispose au milieu d'une caisse de pomme. Pensez à essayer, c'est étonnant !

Petite info pour finir : s'endormir sous le feuillage d'un sureau, permettrait selon une croyance populaire millénaire de faire des rêves érotiques et charnels étonnamment réalistes. Avis à ceux qui liraient ces quelques lignes juste avant de faire la sieste.



LES PLANTES SAUVAGES



L'ACHILLEE DE LIGURIE



Herbe sainte pour héros antique

La déesse Thétis, mariée au roi des Myrmidons, avait donné naissance à un fils prénommé Achille. Aimante et protectrice, Thétis voulut assurer une longue vie à son enfant. Un matin, elle décida courageusement de se rendre avec lui au bord de l'un des fleuves des Enfers : le Styx.

Son eau avait, disait-on, le pouvoir extraordinaire de rendre invincible quiconque s'y baignait. *Thétis* plongea donc entièrement son petit garçon dans l'eau. Entièrement... enfin pas tout à fait, car pour ne pas qu'il soit emporté par les flots, elle le tint fermement par le talon, seul endroit de son corps qui resterait vulnérable à jamais !

En grandissant, *Achille* devint un guerrier extrêmement redouté, fougueux et aventurier, faisant les beaux jours de l'armée grecque alors en guerre contre les Troyens. Invincible, il semblait l'être, jusqu'à ce qu'un certain *Pàris*, à l'issue d'un combat épuisant, décocha une flèche ultime atteignant son adversaire au seul endroit resté fragile de son corps : son talon ! Qui fut percé de part en part, causant la mort du valeureux combattant...

De ce mythe, notre nature insulaire conserve la mémoire, à travers une plante sauvage, poussant dans les friches ou au bord des routes et qui porte le nom de ce mythique combattant : l'achillée de Ligurie.

Joliment appelée *l'erba santa* en Corse, c'est à l'époque de Pâques qu'elle entre en scène de la manière la plus spectaculaire, en offrant ses feuilles à qui veut en faire des beignets confectionnés le Vendredi Saint, notamment du côté d'Evisa et en Castagniccia.

Une coutume vieille de plusieurs siècles qui est à mettre en miroir avec la Cène, le dernier repas du Christ. Et si l'on tient à respecter cette tradition de la manière la plus pure, ces beignets doivent contenir un total de 12 plantes, dont l'achillée de Ligurie évidemment. À ses côtés, de la bourrache, de la menthe sauvage, du faux cresson, de la marjolaine, de la camomille, du persil, des épinards, des poireaux, des blettes, des oignons et de l'oseille. 12 plantes, comme les 12 apôtres, vous l'avez compris...

Si son destin n'était pas de finir dans la friture, l'achillée de Ligurie pouvait aussi être consommée en tisane dans le but de lutter contre les vers intestinaux. En cataplasme avec ses feuilles, elle soulageait également à merveille les entorses et les piqûres de guêpes, soignait les hémorroïdes et cicatrisait, comme personne, les blessures à l'arme blanche, souvenir évident d'un certain Achille !

L'ARUM MANGE-MOUCHES



Une charogne en quête d'otages

Et si nous partions en bateau avec pour cap les îles Lavezzi ? Là-bas nous attend une plante incroyablement spectaculaire, que l'on ne retrouve que dans de rares îles méditerranéennes comme la Corse, la Sardaigne et les Baléares.

Son portrait est on ne peut plus atypique : elle est poilue, dégage une odeur de bête morte et sa fleur ressemble à un énorme cornet finissant en sorte de plateau, le tout doté d'un appendice velu ressemblant à la queue d'un horrible animal... Spectaculaire, je vous l'avais dit !

Son nom savant : *Helicodiceros muscivorus*, autrement appelé « petit dragon mange-mouche ».

Pour mieux apprécier ce végétal cocasse, il faut savoir qu'au cours de son évolution, il a eu l'idée de développer une technique de reproduction très intelligente. En effet, s'il dégage cette odeur pestilentielle de charogne, c'est pour attirer à lui des milliers de mouches bleues gourmandes de chair pas vraiment fraîche... Et pour que ce leurre soit plus efficace encore, cette variété d'*Arum* s'est offert une magnifique robe tachetée dans les tons gris-vert parcourue de petites veines, imitant à merveille la viande en décomposition !

Du coup, les insectes, ne se doutant pas de la supercherie, viennent inspecter cette ragoûtante assiette et tombent dans le piège tendu. Effectivement, les voilà aussitôt guidés par une odeur de pourriture vers le fond de la fleur qui forme une sorte de grand cornet rouge-vif. C'est alors que se referment sur eux des poils, dressés comme des barreaux, laissant les captifs qui s'ignorent évoluer dans un univers puant et humide leur convenant, ma foi, à merveille !

La suite du scénario appartient aux géniales inventions de la nature : pour s'assurer un maximum de chance de reproduction, l'arum mange-mouches fait d'abord naître uniquement des fleurs femelles. Ce sont elles qui emprisonnent, en premier lieu, les insectes. Puis trois jours plus tard, c'est au tour des fleurs mâles de voir le jour. Elles sont alors visitées par les otages libérés des géôles femelles qui, entre temps, ont laissé flétrir les barreaux de leur cage fétide après avoir soigneusement chargé de pollen les pattes et les antennes de leurs ex-prisonniers... Un plan diabolique qui se déroule sans accroc !

Pour finir, un petit aperçu complémentaire du génie du vivant. Sachez que cet étonnant végétal vit en parfaite symbiose avec les mouettes et pousse le plus souvent juste à côté de leur nid.

La raison ? L'arum mange-mouche a tout simplement compris que les mouches qu'il cherche à attirer pour assurer sa reproduction fréquentaient avec une grande assiduité ces nids encombrés d'excréments, de nourriture régurgitée et d'oisillons morts. Autant donc faire son marché d'esclaves à domicile !





L' ASPHODELE



L'arme des annonciateurs de mort

Autant l'annoncer tout de go, cette demi-sœur du lys, à laquelle nous allons nous intéresser ici, est proprement fabuleuse et pas uniquement parce qu'elle est l'une des premières plantes à repousser fièrement après un incendie...

Mais ce que je trouve au préalable très intéressant, s'agissant de ce type de végétal, c'est de noter combien quelques siècles ont suffi à transformer notre regard, réduisant le plus souvent cette plante au port altier, à un simple élément de décor paysager.

Car soyons honnête, en passant aujourd'hui à côté d'un talus ou d'un champ peuplé d'asphodèles, la plupart d'entre nous remarque possiblement la présence d'une plante gracieuse mais rien de plus et c'est normal.

Imaginons maintenant nous trouver exactement au même endroit, mais deux mille ans plus tôt. Forcément, cette rencontre avec l'asphodèle prendrait une toute autre dimension ! On sait en effet que c'est elle qu'on retrouvera peut-être un jour entre enfer et paradis, peuplant une vaste plaine où sont accueillis tous les mortels ayant mené une existence dissolue ou totalement dénuée de sens.

De la même manière, on a forcément en tête ces histoires de héros et demi-dieux dont on disait qu'ils se reposaient dans l'au-delà, sur un confortable lit d'asphodèles, se racontant mutuellement et lascivement leurs exploits respectifs...

Et puis, plus matériellement, cette plante est aussi celle qui guérit de nombreux maux, dont les racines servent à fabriquer de la colle et chez qui le tubercule déterré à l'automne, bourré de saccharose, de fructose et de glucose, est extrêmement nourrissant.

Un met surfant entre l'insipide et le sucré, salvateur pour les ventres creux, souvent cuit sous la cendre et qui, en Corse notamment, resta au menu avant l'introduction de la pomme de terre par un certain Pascal Paoli.

Son tubercule aux oubliettes, ce sont donc les feuilles de l'asphodèle qui prirent le relais, servant à rembourrer les selles des ânes et les matelas des bergers, ou à façonner de petites croix tressées protégeant les récoltes. Quant à la tige, une fois sèche, elle offrait un flambeau particulièrement prisé pour déambuler dans les ruelles de nos villages ou éclairer les demeures à une époque où la fée électricité n'avait pas encore débarqué.

Plus symbolique encore, on raconte que cette tige servait d'épée aux *mazzeri* de nos régions, qui au cœur de combats se tenant chaque année durant la nuit du 31 juillet au 1er août sur les cols séparant deux villages, déterminaient le taux de mortalité à venir dans leurs communautés respectives. Avec l'asphodèle donc, plus que jamais, on navigue entre mythe et réalité...

LA BARDANE



Une teigneuse qui s'accroche !

*La bardane est un végétal de terres incultes qui peut se vanter – et c'est plutôt rare – d'avoir été à l'origine d'une invention planétaire, nous allons y revenir... Cette plante sauvage, qu'on connaît bien en Corse où on l'appelle *bramosa*, *lappa* ou *arba tignosa*, nationalement réputée comme « herbe aux teigneux. »*

Et si vous ne voyez pas, avec certitude et malgré sa photo, de quel végétal je veux parler, un détail pourrait vous y aider : ses graines, petites boules parsemées de crochets, qui s'agrippent à nos vêtements quand on les frôle. Ou pire, qui prennent un malin plaisir à s'emmêler dans le pelage de nos animaux de compagnie...

Bien sûr, ce n'est pas un hasard si ces graines ont choisi de s'accrocher à tout ce qui bouge. Il s'agit d'une stratégie éminemment étudiée permettant à la plante d'assurer la dispersion de sa descendante, par transport animal : on appelle cela la zoochorie...

Mais la bardane n'offre pas que des pelotes délicates à dénouer, elle est aussi apte à prendre soin de notre peau. Les Grecs la surnommaient, pour cette raison, *Philanthropos*, littéralement « l'amie du genre humain », ça démontre le niveau !

Acné, furoncles, gerçures, psoriasis, eczéma, chute de cheveux, brûlures : rien ne semblait résister aux décoctions et aux tisanes tirées de ses racines ou de ses jeunes feuilles, au goût, soit en dit en passant, assez proche de celui de l'artichaut... Aujourd'hui, ce sont surtout les laboratoires pharmaceutiques qui continuent à faire entrer la bardane dans leurs traitements.

Du coup, là où cette plante s'est distinguée de manière magistrale, je vous le disais en introduction, c'est lorsqu'en 1952, Georges de Mestral, un Suisse, ingénieur de formation, déposa grâce à elle un fabuleux brevet : celui d'une invention dont le nom est issu de la contraction des deux premières syllabes des mots « velours » et « crochets » : le fameux Velcro.

Succès stratosphérique d'une idée géniale patiemment mise au point après avoir observé, des heures durant, au microscope, l'anatomie de deux graines de bardane scellées l'une à l'autre et qui avaient choisi de se faire la malle en se cramponnant à la toison de son chien, de retour de vagabondage...

Une balade canine qui, mine de rien ce jour là, aura fait de son maître un futur millionnaire !





LA BELLADONNE



Coquetterie pour jolies demoiselles

Prenons quelques précautions et partons dénicher l'une des plantes les plus toxiques d'Europe : un végétal qui cache plutôt bien son jeu, derrière son nom romantique de « jolie demoiselle », ses fleurs pendantes et ses fruits noirs, potentiellement mortels, surnommés « les cerises du Diable. »

A *tropa belladonna* de son nom latin, hérité d'*Atropos*, fille de *Zeus*, personnification du destin et qui avait pour mission de trancher le fil de la vie... Difficile de mieux afficher la couleur !

Entrons donc, sans détour, dans le vif du sujet. Quel ingrédient si nocif héberge donc la belladonne, capable de nous conduire six pieds sous terre ?

Il s'agit en fait de l'hyoscyamine, puissant alcaloïde qui, s'il est consommé par mégarde, offre cet appétissant scénario : rougeurs du visage, disparition progressive de la salive, soif intense, faiblesse musculaire, tachycardie, hallucinations, délire, agitation et mort possible par paralysie des voies respiratoires !

Du coup, de tels arguments ont conduit notre séduisante empoisonneuse dans le chaudron des sorcières les plus déjantées qui s'offraient, grâce à elle, de maléfiques conversations avec le diable et la sensation de pouvoir voler ... sans balais !

Voler, y compris, pourquoi pas, aux abords des grands palais florentins de la Renaissance, pour y apercevoir peut-être quelques belles dames – d'où le nom originel de la plante – ayant pris habitude de se passer sur les paupières un baume à base de sève tirée de ses feuilles.

L'effet était sensationnel, avec des pupilles dilatées offrant un regard de grande séductrice, alors très à la mode et censé déclencher d'inavouables vapeurs aux hommes abordés.

Une application qui faisait également légèrement loucher, autre critère de beauté à l'époque. D'où l'expression arrivée jusqu'à nous : « Avoir une coquetterie dans l'œil »...

LA BOURRACHE



Une poussière d'étoile revigorante

Celle que l'on appelle a burrascia ou a frisgiula en Corse aurait, d'après la légende, vu le jour lorsque Nova, fille turbulente de Lactée et de Berger, gardiens des constellations, fut chassée des confins de l'Univers par ses parents en colère, avec une poignée d'étoiles secrètement cachée au fond de sa poche.

Mais voilà que, l'un après l'autre, ces petits astres de lumière abandonnèrent Nova en exil et remontèrent, illico presto, vers la voûte céleste en répandant au passage sur Terre un peu de leur poussière, créant ainsi les milliers de fleurs étoilées que porte aujourd'hui fièrement la bourrache...

Une plante aussi distinguée que serviable. Si vous choisissez par exemple de l'adopter au jardin, elle éloignera pour vous limaces et chenilles voraces. Si vous préférez la travailler en cuisine, ses jeunes feuilles, au goût proche de celui du concombre, relèveront salades, omelettes et potages froids.

Quant à ses fleurs bleues, délicatement sucrées et aux notes d'huîtres, pour celles qui trouveraient leur mari un peu trop râleur, glissez-les dans une entrée : mangées crues, elles ont en effet la truculente réputation de rendre les conjoints soudainement joyeux !

Et puis si votre moitié est aussi un peu trop « plan-plan », plongez-en, en douce, quelques pétales dans un verre de vin et rappelez-vous qu'on donnait ce mélange à boire aux légionnaires pour les doper avant d'aller livrer bataille...

S'agissant de combat précisément, la bourrache se montre une fidèle associée, en tisane par exemple, lorsqu'il s'agit de réduire l'affection des reins. L'huile tirée de ses graines soulageant eczéma et herpès.

Mais c'est surtout pour favoriser la transpiration et venir à bout de la fièvre que la bourrache se révèle utile. D'où son nom premier, hérité du vieil arabe « *sabu radj* », qui donnera « la bourrache », littéralement « celle qui fait naître la sueur ».

Un petit coup de pouce aux grands timides pour clore ce chapitre : « Portez discrètement sur vous une fleur de bourrache avant d'aller déclarer votre flamme à l'être aimé. Il est écrit qu'elle vous apportera l'assurance nécessaire pour vous lancer, fera fondre à coup sûr votre future partenaire et placera votre histoire commune sous une bonne étoile...»





CARNIVORES DE CORSE



Des stratégies assoiffées d'azote

La première se complet dans la tourbe, la sphaigne et les pelouses spongieuses des abords du lac du Creno et des hauteurs de Moltifao. Là-haut, à l'abri de nos regards, elle déploie ses tentacules gluants en quête de chair fraîche à se mettre sous la feuille...

Des feuilles recouvertes de glandes en forme de poils, à l'extrémité desquelles sont produites de délicieuses gouttelettes sucrées imitant la rosée. De véritables délices piégés destinés à assouvir une inaltérable soif d'azote.

Autant vous dire que mouches, moustiques, fourmis et consorts se doivent de redoubler de méfiance en croisant le chemin de la *Drosera rotundifolia*, plante officiellement déclarée non végane...

La seconde carnivore de nos montagnes insulaires se croise sur les berges de torrents, près de sources ou au cœur de *pozzines*, à partir de 1000 m d'altitude. Elle répond à un patronyme, tout en rondeur, qui masque bien son féroce appétit : la « grassette de Corse » ou *Pinguicula corsica*.

Celle-ci cache parfaitement son jeu car, au cœur de l'été, elle arbore d'inoffensives petites fleurs violettes qui surplombent son arme principale : des glandes visqueuses, véritables papier tue-mouche, nichées sur des feuilles charnues au parfum sucré. Dur d'y résister !

L'une comme l'autre ont donc mis au point des techniques de survie absolument redoutables au cours de leur évolution : une fois leurs proies appâtées et engluées, sur lesquelles poils et feuilles se sont refermées, commence pour ces deux végétaux, l'heure de la digestion.

Le but à atteindre, je l'ai évoqué : puiser dans le corps des insectes captifs l'azote absent du sol sur lequel elles poussent et qui, avec le potassium et le phosphore, complète leurs sources d'énergie vitale.

Le mécanisme est connu : des glandes spécifiques sécrètent des enzymes, semblables à ceux que nous produisons dans notre estomac, réduisant les proies en petits morceaux de substances nutritives, absorbables par les cellules de la plante.

Être capable de trouver autrement que par leur racine, l'élément énergétique nécessaire à leur maintien en vie, savoir chasser de petits animaux sans bouger et pouvoir les digérer sans s'épuiser... Peu d'êtres vivants sont capables de telles prouesses. Alors respect mesdemoiselles !

LE CHARDON MARIE



Une plante du futur qui a la foi

Nous avons l'occasion, au sein de cet ouvrage, de nous frotter à quelques plantes piquantes ou urticantes, c'est par exemple le cas de l'ortie ou du figuier de barbarie. Chaque observation nous permet de constater que sous une armure de poils, d'épines, d'aiguilles ou de feuilles acérées, se cache souvent un végétal au cœur d'or...

Ce qui est particulièrement le cas du chardon Marie, *u cardu* en Corse. Un pur Méditerranéen qui n'a pas hésité à partir à la conquête de l'Amérique du Nord et du Mexique. Ironie du sort, le Mexique est la terre sacrée des cactus, une famille de plantes que les européens ont nommé ainsi, en référence au *Kaktos*, le chardon justement, végétal piquant alors le plus connu sous nos latitudes...

Mais plus qu'un simple chardon, celui que nous retrouvons beaucoup en Corse dans les endroits secs, ensoleillés et abandonnés, c'est donc le chardon Marie : un nom, mais surtout un prénom célèbre, qu'il doit à la Vierge Marie dont l'histoire raconte que, voyageant de Judée en Égypte pour échapper à Hérode, elle aurait caché l'enfant Jésus sous un bosquet de chardons où elle lui aurait donné le sein.

Quelques gouttes de son lait maternel auraient alors coulé sur les feuilles vertes de ces plantes, donnant des nervures blanches, aujourd'hui encore caractéristiques de son espèce.

Et si tout est bon dans le chardon - ses feuilles à cuisiner comme des épinards, ses jeunes pousses comme des asperges, ses boutons floraux comme des artichauts et ses graines comme du café - c'est surtout en médecine qu'il se distingue pour arriver à bout de nos problèmes de foie. Et avec quelle efficacité !

En effet, la silymarine, une substance qui se concentre essentiellement dans ses graines, serait à elle seule capable de régénérer les foies malades ou amputés et d'éviter la mort aux consommateurs d'amanite phalloïde étourdis, champignon en tête de liste des *serial-killers* de nos forêts.

Mieux encore, selon les recherches en cours, elle pourrait être le remède actuel le plus efficace pour lutter contre les tumeurs au cerveau, entraînant hypertension, prise de poids excessive et troubles cognitifs.

Une inestimable main tendue à l'homme qui considère pourtant le plus souvent cette plante comme une herbe de très mauvais poil. Sauf peut-être en Sardaigne où depuis quelques années on la brosse dans le bon sens pour la transformer avec succès en bioplastique...





LA CLEMATITE



Une idée de scénario...

Si par hasard, un de ces jours, un talentueux réalisateur avait l'idée de tourner un « remake » de Tarzan en Corse, excepté parvenir à trouver la bonne personne pour le rôle principal, côté décor et lianes notamment, tout est déjà en place.

Quand je parle de liane, je pense bien sûr aux longues clématites qui donnent parfois des allures de jungle à nos sous-bois.

Si dans l'île on a nommé cette plante *a vitalba*, elle est surtout connue en Europe sous le surnom « d'herbe à Gueux », nous remémorant que des mendiants moyenâgeux avaient pris l'habitude de se frotter le corps avec ses feuilles toxiques, s'infligeant volontairement des ulcères cutanés en espérant ainsi susciter la pitié des passants.

Il y a quelques décennies, il n'était pas rare, non plus, que des adolescents, le temps d'une escapade buissonnière, s'essayaient à tirer deux trois taffes d'un petit bout de cette liane enflammée... d'ou l'autre petit nom de « bois de pipe » également donné à la clématite.

Mais au final, c'est surtout en vannerie qu'on l'a le plus utilisée, en la transformant en panier, en ruche, en lanière ou en solide muselière.

Au-delà de notre région, on peut noter que cette même liane a su nouer des rapports encore plus intimes avec l'homme. Je pense, par exemple, au Japon, où ses fleurs, d'un blanc immaculé symbole d'amour durable, ornent traditionnellement les kimonos des mariées.

Je songe aussi à la Russie où la clématite est entrée dans l'Histoire lorsque de valeureux guerriers cosaques, porteurs d'une de ses lianes en guise de ceinture, ont haché menu leurs adversaires tartares...

Pour en revenir à l'idée du *remake* de Tarzan en Corse avec ce que l'on sait désormais : on pourrait choisir de doter le roi de la jungle d'une paire de gants, histoire de lui éviter toute irritation au contact prolongé de ces lianes. On lui en ferait par ailleurs fumer un petit morceau, le soir au coin du feu, le temps pour lui de tresser une muselière...

Une muselière, non pour un sanglier qu'il aurait réussi à dompter mais plutôt pour Jane, que les scénaristes auraient imaginée particulièrement bavarde. Je dis qu'avec un peu de chance, ce film pourrait faire un carton ! Au moins chez les spectateurs misogynes...

LE COLCHIQUE



Jus de mort pour maris trompés

*Derrière cette petite fleur que les promeneurs connaissent bien, se cache le sosie officiel du crocus à safran, mais surtout une famille de plantes dont la Corse porte une espèce unique au monde en la personne du *Colchicum corsicum* Baker.*

Même si les amateurs de vieilles ritournelles se rappellent nostalgiquement que les colchiques dans les prés fleurissent, fleurissent... à la fin de l'été, on soulignera surtout que ce subtil végétal possède un poison d'une extrême violence, que camoufle subtilement sa douce robe lilas.

Un « jus de mort » nommé colchicine, qui est l'un des plus vénéneux alcaloïdes créés par la nature. Avaler seulement 3 g de cette fragile fleurette suffit à aller vous faire manger ses voisins pissenlits par la racine...

D'où son vieux surnom de « tue-chien », nos fidèles amis à quatre pattes n'étant malheureusement pas leurs seules victimes.

À travers l'Europe, on dénombre en effet, chaque année, une dizaine de cueilleurs peu avertis mourant d'ingestion de colchique. Ce qui reste plus rare qu'il y a deux millénaires, alors que cette plante était l'attribut de *Médée*, empoisonneuse mythique du bien nommé royaume de *Colchide*.

À cette époque, le seul remède connu pour éviter de passer le glaive à gauche était de boire immédiatement du lait de vache à la source, c'est à dire au pis, sinon... eh bien... justement tant pis ! Plusieurs siècles plus tard, c'est en amulette et autour du cou que les petits bulbes de colchiques étaient portés. Leur réputation était telle que même la peste semblait avoir peur de s'en approcher !

Puis nous sommes parvenus à dompter cette belle toxique. Tout d'abord, de manière traditionnelle, en soignant goutte et rhumatismes avec un petit bout de sa racine mélangée à du vinaigre, et de manière plus scientifique récemment, en faisant de la puissance de ses alcaloïdes, des alliés prometteurs dans le traitement de plusieurs cancers.

Au final, voici que les colchiques sont devenus des bienfaiteurs. Enfin pour presque tout le monde, car j'ai omis de vous préciser qu'une vieille croyance orientale rapporte que brûler l'un de ses bulbes sur des braises de pistachier, permettrait à un mari soupçonneux d'entrevoir très nettement dans la fumée naissante, le visage de l'amant de son épouse infidèle...

Si certains ont des doutes, ils savent ce qu'il leur reste à faire !





LA CONSOUDE



Une chirurgienne en pèlerinage

*S'il ne fallait embarquer sur notre arche qu'une petite poignée de plantes sauvages, *Symphytum officinale* en ferait nécessairement partie. Très commune sur notre île, elle arbore de grandes feuilles vertes et velues, parfaitement comestibles et révélant un inattendu goût de poisson.*

Elle est également équipée de jolies fleurs en clochettes dotées d'une intelligence bien au-dessus de la moyenne. Roses avant d'être mures, couleur invisible aux yeux des pollinisateurs, elles virent en effet au bleu lorsqu'elles se sentent capables d'enfanter : un signal azuré indiquant que les portes de leur restaurant à nectar sont désormais grandes ouvertes !

Du côté des racines, l'activité va également bon train. L'œil averti y découvre, par exemple, une vraie petite usine d'extraction de vitamine B12, utile pour le fonctionnement de notre cerveau, singularité rarissime pour un végétal, cette vitamine étant traditionnellement présente dans les seuls abats et crustacés.

Plus fort encore, la consoude a passé avec brio son doctorat de chirurgie, étant capable, par cataplasme, de fortifier nos tendons, ligaments ou os endommagés comme aucune autre plante ne sait le faire... D'où son nom de « consoude », hérité du latin *consolida*.

Je vous fais grâce de la traduction mais vous livre par contre son secret médical : l'allantoïne, contenu dans ses racines, une molécule accélératrice de multiplication cellulaire.

Entorse, plaies, fractures : depuis la nuit des temps elle s'est donc portée au chevet de tous les estropiés. Vous comprenez pourquoi on la retrouve le plus souvent plantée aux abords des grandes routes de pèlerinage...

Enfin, pour ceux qui aimeraient tester son efficacité, la recette est toute simple : « Allez cueillir un bouquet de consoude, broyez-en la racine fraîche après l'avoir épluchée. Mélangez-là à de la vaseline puis portez le tout à ébullition avant de laisser reposer une nuit entière. »

Alors, vivement la prochaine entorse que vous puissiez essayer tout ça... Non ?

LE COQUELICOT



Combat de coqs

C'est, à mon sens, l'une des plus belles fleurs sauvages que l'on puisse croiser. Reconnaissable entre cent, elle se distingue, en tout cas, par quatre grands pétales rouge-sang, froissés tel du papier crépon et marqués de noir.

Son nom, hérité du roi des basses-cours, est une mélodie à lui tout seul. Il s'agit, bien sûr, du cocorico ! Pardonnez-moi...du coquelicot. Une coquille, évidemment volontaire, pour souligner que c'est bien la ressemblance de sa fleur avec la texture et la couleur flamboyante de la crête du coq, qui fait qu'on l'a longtemps nommée *coquerico*, avant que ce nom se généralise en coquelicot ou *pampasgiolu*, en Corse.

Son incroyable couleur rouge est donc, pour cette délicate printanière, une vraie marque de fabrique. Elle lui a d'ailleurs valu une légende célèbre, affirmant qu'à l'origine ces fleurs étaient entièrement blanches et qu'elles devinrent rouges en s'imprégnant du sang des combattants de Rome morts sur les champs de bataille de leur puissante armée...

Une autre de ses particularités est de faner très vite, une fois cueilli. Avec lui, on doit se rendre à l'évidence que la beauté est éphémère. Petit conseil, néanmoins, à qui voudrait prolonger sa fraîcheur en bouquet : cautériser sa tige à l'aide d'un briquet.

Mais l'une des grandes singularités de notre plante venue d'Orient, réside dans les éléments chimiques qu'elle héberge. En effet, le coquelicot fait partie de la famille des pavots et à ce titre, comme ses cousins à opium, contient, en quantité bien qu'assez infime, des alcaloïdes aux effets narcotiques. Pas étonnant donc qu'il ait été l'un des symboles de *Morphée*, dieu du Sommeil, dans les bras duquel on s'endort volontiers. Pas surprenant non plus qu'on ait su concocter avec ses fleurs, une bouillie donnée à manger aux enfants avant de les envoyer dormir, afin de leur assurer une nuit paisible.

Aujourd'hui bien connu des adeptes de médecine douce, notre coquelicot continue d'apaiser les esprits et de faire le bonheur des cuisiniers qui savent, avec modération, glisser ses pétales dans des tourtes ou des soupes originales.

Un petit secret pour finir, sachez que si le coquelicot gratifie nos paysages champêtres de touches rouges écarlates, ce n'est absolument pas pour nos beaux yeux, mais pour ceux des abeilles, indispensables alliées de reproduction qui sont attirées par la couleur pétaradante de ces milliers de phares noirs. Je dis bien de phares noirs car, avec leur système visuel qui filtre les UV, c'est bien d'une parfaite couleur ébène que la plupart des insectes voient ces superbes fleurs éphémères !





LA CUSCUTE



Une prédatrice qui a du flair

« Est-ce que vous dormiriez tranquille, vous, dans votre potager ou votre champ à coucher, si vous saviez qu'un dangereux suceur de sève rodait dans les environs ? » Une plante vampire contrainte de vous sauter dessus pour se nourrir, la nature l'ayant amputée de toute capacité à faire de la photosynthèse...

Son nom : la cuscute, dont il existe environ une centaine de sous-espèces. Longtemps surnommée le « lacet de sorcières », elle est présente un peu partout à travers la planète et en Corse, évidemment !

Botaniquement parlant, ce parasite est équipé d'assez rares racines et d'aucune feuille, juste d'une longue tige fine et de petites fleurs rosées.

Autant dire qu'elle commence plutôt mal dans la vie : en effet, elle dispose de moins d'une semaine pour trouver une victime sur laquelle s'enrouler, grimper, planter ses crocs et en aspirer sucre et eau... Passé ce délai, c'est la mort assurée !

Du coup, notre Dracula végétal a développé une incroyable technique de chasse, grandissant et se déplaçant en effectuant de petits cercles de haut en bas et de gauche à droite, comme si elle flairait sa proie, de préférence un pied de betterave, de blé, de luzerne ou de tomate. Et quand je dis que la cuscute « flaire sa proie », ce n'est pas au sens figuré. Il a été effectivement prouvé qu'elle avait un sens de l'odorat très aiguë.

Une découverte étonnante et facilement prouvée, voyez comme la science peut être à la fois simple et ludique :

Expérience n°1 : on a mis, côte à côte, un pied de cuscute et un pied de tomate. Comme prévu notre suceuse de sève a détecté le pied de tomate et, en moins d'une semaine, est allée y planter ses crochets. Mais à ce stade, on pourrait juste dire que la cuscute a une bonne vue...

Expérience N°2 : on a repris une cuscute et placé à ses côtés un nouveau pied de tomate factice, en plastique. Résultat notre plante ne l'a pas repéré.

Dernière expérience : on a aspergé ce même tuteur plastifié d'effluves de tomate bien mûre. Et là sans hésiter, notre vampire au nez affûté, a foncé dessus !

CQFD : comme quoi dans la nature, à priori, il ne faut pas être une truffe pour avoir du flair !

LA DIGITALE POURPRE



Une vraie James Bond girl !

Place à une plante capable de tenir les premiers rôles au sein des plus grands films d'espionnages. Séduisante et diabolique, la digitale pourpre qui pousse naturellement sur notre île, alors qu'elle est absente de toute autre région méditerranéenne, est en effet une véritable beauté fatale !

E légante et sublime, habillée de longues fleurs roses, comme autant de robes d'apparat, on la croirait continuellement apprêtée pour les plus beaux défilés. Passée maîtresse dans l'art de séduire, sa panoplie tellement glamour, fait littéralement tourner la tête aux bourdons.

Des patrouilleurs du ciel, aimantés par la couleur de ses fleurs offrant de longues pistes d'atterrissage teintées de taches sombres cerclées de halos clairs, signalant, au millimètre, la route à suivre pour rejoindre le fond de la fleur où sont dressées les tables à nectar.

Et au moment de payer l'addition évidemment, les pattes des visiteurs ailés repartiront chargées de pollen reproductif.

Ah ! Au passage, si je vous ai parlé au début de cette chronique d'une James Bond girl en puissance en évoquant la digitale, c'est à dessein. En effet, elle peut se vanter d'avoir été à l'origine de l'empoisonnement sur grand écran du célèbre agent 007, lors d'une scène culte se déroulant derrière les portes d'un célèbre Casino Royal...

Une présence au casting largement méritée, car cette plante est aussi majestueuse que toxique et même mortelle si elle est ingérée à forte dose. En cause : la digitaline, substance qu'elle secrète pour se défendre, aujourd'hui présente dans les médicaments destinés à ralentir le rythme cardiaque.

Ce que savaient d'ailleurs parfaitement de nombreuses femmes incestueuses d'autrefois, pressées de voir leurs amants remplacer officiellement leurs maris à qui elles préparaient alors une bonne tisane de digitale, les précipitant sans laisser de traces, six pieds sous terre.

D'où le surnom « d'herbe des cocus » donné à cette plante pas tout à fait comme les autres...

Alors Messieurs, si d'aventure votre épouse vous proposait prochainement une infusion réconfortante de digitale, posez-vous quelques questions, préférez un bon café et recherchez immédiatement un bon avocat !





LA FERULE



Porteuse de feu sacré

Les plus attentifs pourront noter au printemps la pousse de hautes et puissantes tiges aux tons jaunâtres et aux faux airs de fenouil sauvage. Cette grande gigue c'est donc la fêrûle, originaire de Perse, bête noire des mauvais élèves et des esclaves d'autrefois. Pourquoi me direz-vous ?

Eh bien tout simplement parce que leurs maîtres respectifs les faisaient souvent marcher à la baguette grâce à une tige de fêrûle qui offrait alors un parfait bâton de punition.

D'où l'expression qui a traversé les siècles « être sous la fêrûle de quelqu'un », comprenez « sous son autorité ». D'ailleurs, le mot même de fêrûle viendrait du latin *ferio* signifiant « frapper ». À moins qu'il ne dérive, et il y a encore débat, du terme *fero* voulant dire « porter ».

C'est précisément le mythe de *Prométhée* qui ferait pencher la balance en faveur de cette seconde hypothèse. On raconte, en effet, qu'il aurait dérobé le feu sacré des Enfers en le portant au sein d'une tige creuse et sèche de fêrûle. Technique toujours employée dans de nombreuses processions de Méditerranée... Et pour ce qui est du lien étroit avec le feu, sachez que la moelle de cette plante a longtemps été un substitut de l'amadou, donc très prisée pour allumer une flamme et la conserver.

Différents faisceaux semblent donc converger pour expliquer que, si les hommes ont recherché cet élégant végétal, c'est avant tout pour sa tige, facile à évider, pouvant faire plus de 5 cm de diamètre et surtout devenant en vieillissant à la fois ultra résistante et très légère. Un support naturel idéal pour stocker des rouleaux de papyrus à l'abri de pyramides, mais surtout pour fabriquer des cannes et des bâtons de marche. On ne compte plus à ce sujet les bergers qui s'y sont appuyés et les papes qui en ont également possédé. D'ailleurs, ce qu'on appelle « fêrûle papale », la crosse liturgique, aujourd'hui sertie de précieux ornements portée par le premier représentant de l'église catholique, en est tout simplement l'héritage moderne.

Mais ce qui est plus intéressant encore c'est de quitter les dorures du Vatican pour se rapprocher de la poussière de nos anciens *pagliaghji* ou encore du *fucone*. On y décèle alors toute une série de petits objets du quotidien façonnés grâce aux tiges séchées de fêrûle : quenouilles, tables basses, tabourets de traite, ruches, attèles et autres aiguiseurs de rasoirs.

Seule ombre au tableau pour cette plante : le latex toxique qu'elle héberge et dont la simple ingestion fait irrémédiablement coaguler le sang. Et comme je l'ai précisé en débutant cette chronique, ces faux airs de fenouil peuvent facilement nous induire en erreur. Alors méfiez-vous d'elle, à moins que vous souhaitiez sciemment en offrir un bouquet à Belle-Maman...

LA FOUGERE



Reine du spore en toute humidité

Les fougères sont vraiment des plantes qui invitent à la rêverie, imaginez un peu ! Elles étaient déjà présentes sur la Terre, il y a 350 millions d'années, un temps où sévissaient les premiers requins primitifs, vers géants, araignées, scorpions et scolopendres redoutables...

Faire face à n'importe quelle fougère aujourd'hui, c'est donc contempler en direct des millions d'années d'évolution et une relique du passé à qui l'on doit une fière chandelle car son tendre feuillage a forcément nourri, de près ou de loin, les premiers mammifères dont nous sommes tous les descendants.

Plus généralement, on peut retenir que les fougères comptent près de 3000 espèces à travers le globe, vivant, pour la grande majorité, dans les milieux humides de pays chauds. La Corse, n'échappant pas à leur empreinte, peut même se vanter d'en posséder une variété unique avec la *Woodwardia radicans*, arborescente de son état, poussant dans une vallée de Sisco, bien abritée des vents et de la lumière.

Plus communes chez nous, l'élégante fougère royale, mais surtout la fougère aigle, ayant, par l'intermédiaire de ses grandes feuilles, permis aux bergers des siècles durant, de filtrer le lait, tenir au frais leurs fromages, confectionner des cabanes, des litières pour les bêtes ou des matelas de fortune.

Sous d'autres cieux, ce type de matelas artisanaux a été considéré comme thérapeutique et recommandé pour les enfants atteints de rachitisme ou les personnes âgées en proie aux rhumatismes.

Mais pour revenir à la Corse, il suffit de se rappeler l'un de nos proverbes les plus célèbres pour appuyer l'importance de ce végétal archaïque au sein de notre culture : « *un cunnosce mancu piu a filetta* » revenant à dire en langue de Molière « *il ne connaît même plus la fougère* ». Une manière d'évoquer le cas d'un enfant du pays, revenu sur son île natale après un long temps d'absence, et qui en aurait quelque peu oublié les codes...

Est-ce que vous saviez par ailleurs que la fougère pouvait aussi servir d'aliment ? En réalité c'est son rhizome qui entre ici en jeu. Toxique si on le consomme cru, il devient parfaitement comestible, une fois cuit, et même très nourrissant. On a su, par exemple, en tirer une sorte de farine maintes fois salvatrice en cas de nourriture peu abondante.

On peut ajouter que dans plusieurs régions du monde, sa racine est l'un des aphrodisiaques les plus en vogue en association avec le gingembre. Une dernière info pour conclure sur la cendre de fougère, riche en potasse, qui fut longtemps utilisée à travers l'Europe, dès le XIVe siècle, pour la fabrication du verre, lui permettant de devenir tout bonnement incolore...





L'HELLEBORE



Une nourriture qui tue !

Deux qualités et deux défauts pourraient être attribués à cette invitée. Au chapitre de ses atouts : sa beauté hivernale avec des fleurs vert amande et sa rareté, puisque cette variété d'hellébore pousse uniquement dans notre île, à l'état sauvage. Au compte de ses points faibles, son odeur et sa puissante toxicité !

Sachez tout d'abord qu'en Corse, il n'y a encore pas si longtemps, on utilisait *a nocca*, comme on l'appelle ici, pour récurer les ganelles des bêtes et soigner leurs plaies grâce au suc chauffé de sa racine.

Nos bergers avaient aussi l'habitude d'en planter à côté des *casgile* pour éloigner les mouches de leurs fromages qui, enveloppés de ces feuilles, gardaient également toute leur fraîcheur.

Et à une époque où la nature était la plus grande des pharmacies de proximité, le côté toxique de l'hellébore était un véritable cadeau. En effet, un petit bout de sa racine placé juste où il fallait sur une insupportable carie tuait le nerf quasi instantanément.

Autant vous dire qu'il fallait positionner ce puissant remède pile-poil au bon endroit !

D'ailleurs, on ne s'y est pas trompé le jour où on a donné le nom d'hellébore à cette plante. Une appellation en effet dérivée de *helein*, « qui tue » et de *bore*, « la nourriture ». L'hellébore, c'est donc littéralement « la nourriture qui tue », nous voilà prévenus !

Alors, si par inadvertance il vous arrivait de la consommer, retenez que les conséquences post-dégustation sont connues par avance : engourdissement, refroidissement, nausées, vomissements, douleurs abdominales, hypotension et au final : pronostic vital très réservé...

Voilà pourquoi les Celtes notamment, cueillant sur le continent une variété d'hellébore un peu différente de la nôtre, en enduisaient de suc le bout de leurs flèches avant de partir chasser le gros gibier...

Et dire que dans les livres d'histoire médicale on peut lire qu'on l'a prescrite aux malades mentaux pour les guérir de la folie ou aux patients sur lesquels tous les protocoles de soin avaient échoué. Il y était tout de même consigné qu'il fallait rédiger son testament préalablement à son absorption. Tout à fait rassurant !

LE HOUBLON



Un loup mis en bière

À la seule évocation du nom de la plante présentée ici, je suis presque sûr que, parmi vous, certains auront en tête non pas l'image d'un joli végétal sauvage mais plutôt celle d'une chope généreusement remplie à la pression...

Pourtant, l'histoire du houblon commence étonnamment loin des brasseries et des *pubs*, cette plante ayant tout d'abord servi à la confection de papiers, à la teinture de tissus et à la fabrication de cordes aux quatre coins de l'Europe.

Et dans ce but, on allait très simplement cueillir le houblon dans la nature, comme on peut encore le faire en Corse où il est très présent naturellement.

Pour le dénicher : recherchez une fine liane garnie de petits cônes blonds, qui sort de terre en s'enroulant autour du premier support venu.

C'est pourquoi les Romains la nommèrent *Lupulus*, nom latin qu'elle a gardé, croyant que, tel un petit loup, elle suçait la sève des arbustes lui servant de tuteur.

Poussant plus avant, sachez que ce sont précisément ses petits cônes couverts de résine odorante, la lupuline, qui ont fait entrer le houblon dans l'histoire culinaire.

Hildegarde de Bingen, au XIII^e siècle, avait en effet compris qu'à haute température, cette résine naturelle avait la capacité, par réaction chimique, de conserver et d'aromatiser avec une plaisante amertume les ales et cervoises de l'époque qui prirent alors un sacré coup de vieux face à la nouvelle boisson à la mode à l'issue de l'an 1000 : la bière.

Une bière qui, consommée avec juste mesure, et si l'on en croit les dernières études, serait capable chez l'homme, de réduire le risque d'infarctus et de diabète, de renforcer les os, d'exterminer les virus responsables des bronchites, d'améliorer la mémoire, de stimuler l'hormone de la joie, de calmer les migraines plus efficacement qu'un cachet effervescent et même de faire mincir, grâce à sa vitamine B9.

Alors Mesdames, soyez en persuadées, le houblon, absorbé avec modération, contribue à rendre vos maris sveltes, heureux et presque immortels. Vous devez le croire, ce sont des scientifiques, tous des hommes, d'accord, mais des scientifiques quand même, qui l'affirment !





L' INULE VISQUEUSE



Laissons-la prendre la mouche !

Cousine des pissenlits, chardons et autres marguerites, elle est omniprésente en Corse, mais superbement ignorée depuis que nos anciens, qui la nommaient a pecita ou a cepita, ne vont plus la cueillir afin de nettoyer leurs tonneaux, ou s'en servir comme matelas pour faire sécher les figes.

Envahissante et poisseuse, on prend même un malin plaisir à l'éradiquer, parfois d'ailleurs avec un peu de difficulté, ses grosses racines pivotantes nous donnant du fil à retordre, un peu comme si elles voulaient nous prévenir que l'arracher est plutôt une mauvaise idée.

Ce qui n'est pas faux. De nombreux oléiculteurs notamment, à travers toute la Méditerranée, l'ont parfois appris à leurs dépens. L'inule visqueuse est en effet une véritable *HLM*, réservée à une espèce d'hyménoptère dont le plat préféré est... la mouche de l'olivier.

Du coup, vous l'avez compris, débarrassée de l'inule et de ses d'habitants, ces parasites de l'olive s'en sont donnés à cœur joie et pas seulement en guise d'apéro !

Laisser en paix des inules poussant naturellement aux côtés d'oliviers est donc un geste écologique salvateur dont les effets se traduiront d'ailleurs jusque sur nos tartines au petit déjeuner. Effectivement, si le fameux miel d'automne peut voir le jour, c'est pour beaucoup grâce à ces plantes qui ont la générosité de tenir ouvert leur bar à nectar, hors saison. Une aubaine pour les abeilles qui viennent s'y attabler avec gourmandise et faire le stock d'énergie pour l'hiver.

Si elle est généreuse avec les abeilles, l'inule visqueuse l'est tout autant à notre égard. Grâce au camphre, à l'eucalyptol et au thymol qu'elle héberge. À ce propos, elle demeure en Sardaigne un calmant traditionnel couramment utilisé dans le cas de rhumatismes, alors qu'en Sicile, ses feuilles fraîches et gluantes servent encore de cicatrisant ou de tabac une fois séchées.

Plus généralement, en décoction, infusion, teinture mère ou huile essentielle, elle sait aussi atténuer les douleurs dentaires et digestives, l'hypertension artérielle, l'asthme, les toux spasmodiques, les taches de vieillesse, les troubles du sommeil et même les sautes d'humeur et les infections anales.

En résumé, Mesdames, si vous avez un époux victime d'hémorroïdes, pétri de rhumatismes, avec les dents gâtées, qui tousse toutes les 10 secondes, ronfle la nuit, et n'est jamais content, soit vous en changez, ce que personne à priori ne vous reprochera, soit vous sortez immédiatement cueillir des inules visqueuses qui sauront recoller les morceaux de votre couple...

LA GRIFFE DE SORCIERE



Une plagiste sans gêne...

Tongs aux pieds, partons nous balader à la rencontre d'une plante originaire du Cap... Non pas du Cap corse, mais d'Afrique du sud. Elle a fait de nos dunes et falaises sa résidence secondaire et le moins que l'on puisse dire c'est qu'elle s'y sent bien.

Son nom vernaculaire vous le connaissez tous : la griffe de sorcière, hérité de la forme de ses feuilles recourbées et charnues, *ranfie di strega* en corse.

Mais plus intéressant, est son nom latin : *Carpobrotus*, signifiant « fruit comestible ». Cela voudrait donc dire que cette drôle de plante se mange ? Eh bien oui, et son fruit que l'on nomme aussi « figue de mer » est l'un des rares sur la planète à offrir une saveur salée ! Jaune, lorsqu'il arrive à maturité, cela fait des siècles que la tribu sud-africaine Hottentot l'utilise, cru ou cuit, en confiture et en jus.

Ses feuilles, gorgées de suc, se mangent, elles aussi, comme des légumes. Le jus que les griffes de sorcière hébergent a, par ailleurs, longtemps été utilisé comme solution naturelle permettant de lutter contre les crampes d'estomac et les maux de gorge. Le problème, c'est que cette plante pousse démesurément, au point de devenir envahissante en se développant de manière totalement incontrôlée et menaçant les espèces indigènes...

Et lorsqu'on sait qu'elle s'est dotée de deux méthodes très efficaces de reproduction, à la fois par dispersion des 2000 graines contenues dans chacun de ses fruits, mais aussi en donnant naissance à un nouvel individu depuis chaque nœud. Le tout permettant à un pied de recouvrir 20m² en 10 ans seulement et de mesurer près de 60 cm d'épaisseur, on comprend tout !

On est donc loin aujourd'hui, en Corse notamment, des quelques premiers plants de griffes de sorcière amenés au XIXe siècle près des phares pour stabiliser les talus et gratifier de leurs fleurs colorées les alentours des fortins littoraux...

Des campagnes d'éradication « à l'arrache » sont activement menées pour contrarier son expansion. Si, malgré tout, notre sud-africaine devait résister à ces initiatives, on pourrait se reconforter en sachant qu'elle nous offre, à portée de serviette, une trousse de premiers secours bien pratique quand on fréquente assidûment la plage.

En effet, couper l'une de ses feuilles et frotter le suc qui s'en échappe sur ses brûlures, lèvres gercées ou coups de soleil, s'avère la meilleure des crèmes réparatrices de proximité et totalement gratuite ! Vu sous cet angle, ces griffes ne seraient-elles donc pas celles d'une gentille sorcière ?





LE GUI



Un voisin un peu trop collant

C'est à un végétal au caractère bien trempé que nous allons accorder ici un peu de temps. Un arbuste très à l'aise en hiver et pour cause, il vit entièrement au crochet d'arbres robustes qu'il a sciemment parasités, leur imposant de lui donner gîte et couvert sans broncher.

Dans le petit monde des plantes, c'est donc l'invité sans gêne qui débarque chez vous et dont vous n'arrivez plus à vous défaire. La raison de son indélicatesse : s'il est parfaitement autonome pour capter les rayons solaires et les transformer en énergie, il est par contre dépourvu de racines et donc incapable d'aller puiser, comme un grand, sève, eau et sels minéraux indispensables à sa survie.

Du coup, dès son plus jeune âge, il s'accroche aux hautes branches d'un bel arbre plein de tonus, de préférence un pommier, un tremble, un saule, un sorbier, un tilleul, un pin, un buis, un houx ou un amandier et il y plante ses suçoirs jusqu'à la moelle.

Et pour bien lancer dans la vie sa progéniture, une fois que celle-ci est apte à quitter le bercail, son plan est également sans faille : l'hiver approchant, il charge ses petits fruits d'un sucre extrêmement gluant et les offre à l'appétit vorace de volatiles de tous bords. Ceux-là même qui iront lâcher un peu plus loin les pépins englués sur des arbres aux larges branchages, de préférence, qui deviendront à leur tour les esclaves de guis lancés dans le grand bain de la vie...

D'ailleurs, en bons observateurs de la nature, les hommes ne s'y sont pas trompés en appelant notamment en Corse le gui, *u vischiu* ou en latin *Viscum album*, comprenez l'arbre aux fruits blancs très collants ! Ils deviendront l'une des premières colles naturelles de l'Histoire... Mais ce qu'elle retiendra surtout, c'est le pacte sacré passé entre le gui et le peuple celte : les druides partant toujours à sa recherche le sixième jour de l'année celtique et leurs potions servant à soigner les hommes et les troupeaux, à communiquer avec les défunts, purifier les âmes et chasser les mauvais esprits.

Plus près de nous, il a longtemps été d'usage de s'embrasser durant les fêtes de Noël sous une couronne de gui ou d'en jeter quelques feuilles au feu au premier coup de tonnerre...

Côté santé, si ses tisanes ont longtemps favorisé la circulation sanguine, régulé les problèmes cardiaques, su venir à bout des engelures ou faciliter la digestion, c'est désormais dans les plus grands laboratoires mondiaux que le gui, et la viscine qu'il contient, s'emploient à venir à bout de nombreux cancers, notamment du sein... Il se pourrait donc bien qu'après quelques milliers d'années de banalisation, le gui redevienne sacré !

LE LICHEN



| + | = |

Hommage à un organisme pionnier grâce auquel la fabuleuse histoire des végétaux a pu s'écrire, il y a 450 millions d'années... Un astronaute du Paléozoïque qui osa, parmi les premiers et peu après les mousses, poser un pied sur la terre ferme...

Mais alors, pourquoi lui ? Eh bien, une partie de la réponse tient sans doute en un pacte, noué à vie entre deux êtres que tout semblait pourtant opposer : un champignon et une algue.

En passant contrat, un champignon et une algue ont donc fusionné en lichen, agent double chez qui, étrangement, $1+1 = 1$.

Aujourd'hui encore, l'observer sur un muret, une branche ou un rocher, revient à avoir sous les yeux une relique de l'ère primaire, un fossile vivant pour lequel chacune des 18 000 espèces recensées à travers le globe porte la signature de cette symbiose originelle : le lichen est 90% champignon, 10% algue.

Chacun veillant scrupuleusement sur l'autre : le champignon apporte à son algue les nutriments minéraux nécessaires à sa bonne santé et la protège des agressions extérieures, tandis que l'algue, réfugiée entre ses parois, lui prépare de bons petits plats de matière organique issue de sa photosynthèse.

Et comme à deux on est plus fort, le lichen possède des capacités de survie hors normes, poussant indifféremment de l'Arctique au Sahara, résistant à des températures de -40° à $+70^{\circ}$, pouvant programmer sa mort clinique en cas de sécheresse et renaître en trente secondes à la première goutte d'eau retrouvée, sachant revenir indemne d'une expédition forcée dans l'espace en conditions extrêmes et même vivre plusieurs milliers d'années en ne grandissant que d'un petit millimètre par an...

Hors normes, je vous le redis !

Du coup l'homme a tenté de tirer profit de ses qualités, en l'adoptant comme remède naturel contre la coqueluche ou le scorbut au siècle des Lumières, en utilisant ses multiples couleurs pour teindre des étoffes rares, en l'incorporant dans des parfums, dans des petits pains scandinaves ou dans des soupes japonaises...

Toujours est-il qu'aujourd'hui c'est dans son costume de bio-indicateur qu'il est, sans doute, le plus précieux. Sa présence rassurante ou son absence désolante au sein de nos paysages étant un parfait signal du degré de pollution de l'air que nous respirons.





LA MAUVE



Péché mignon de Charlemagne

Impossible au printemps de rater les grandes feuilles dentelées et les éclatantes fleurs mauves de cette plante du même nom qui pousse partout à travers l'île. Ce qui est plutôt heureux car cette sauvage est la douceur incarnée...

Une suavité naturelle dont savaient se repaître les hommes de la Préhistoire, tout comme un certain Charlemagne qui, paraît-il, s'en régala ! D'ailleurs, pourquoi ne pas tester à votre tour ses fleurs en salade et ses feuilles cuites façon épinards, avec une pointe d'ail et du sel.

C'est aussi délicieux que bon pour la santé.

La mauve peut en effet se vanter d'être l'un des médicaments les plus efficaces. Pas étonnant donc que son ancien nom ait été *Omnimorbia*, à traduire par « toutes les maladies », comprenez par-là celle qui, avec ses feuilles et ses fleurs, est un remède universel...

Sa botte secrète : le mucilage qu'elle héberge !

Une substance qui se transforme en gelée au contact de l'eau, recouvre les muqueuses endommagées, permettant de contrer toute une série d'inflammations.

La liste est longue : prise en tisane, envolés les problèmes respiratoires, maux de gorge, toux sèches, rhumes, bronchites, angines, troubles intestinaux et autres laryngites. En cataplasme, soulagées les douleurs et les contusions consécutives aux fractures.

Par simple frottement de cette gélatine naturelle, fini les démangeaisons dues aux piqûres de guêpe. De la même manière, un bout de racine frottée sur les dents des enfants, et cessent les petites douleurs.

Enfin, dernière posologie, en cas de constipation cette fois-ci : « Utilisez les nervures de ses feuilles trempées dans de l'huile façon suppositoire. »

Un remède de grand-mère 100% bio, mais je vous le concède, pour garder toute dignité, à tester loin des regards...

LE MILLEPERTUIS



Des Templiers au fond du trou !

Le 24 juin est le jour de la St Jean. Une date que l'on dit propice à la cueillette de certaines plantes... En cet instant de l'année en effet, les forces de la terre seraient à leur apogée et les végétaux accumuleraient dans leurs racines une énergie considérable leur conférant des pouvoirs tout à fait particuliers, pour nous soigner notamment.

De longue date dans toute l'Europe, ce sont ainsi 7 plantes sacrées que, ce matin-là, on se doit d'aller chercher : l'armoise, la joubarbe, le lierre terrestre, la marguerite, l'achillée millefeuille, la sauge et le millepertuis.

Parmi ces heureuses élues, c'est la dernière citée qui va donc nous intéresser. Et, plus précisément, le millepertuis perforé, aux magnifiques fleurs jaunes à l'odeur d'encens et aux feuilles parsemées de mille et une capsules d'huile essentielle qui, une fois froissées, délivrent une étonnante odeur de pêche. Millepertuis en vieux français signifie d'ailleurs « mille trous », en référence aux minuscules capsules évoquées, même si en Corse on lui a préféré les surnoms de *sangiuvannina* ou d'*erba santa*. Plante que les villageois d'antan connaissaient bien et avec laquelle ils fabriquaient, par exemple, de petites croix placées sur les tas de blé fraîchement battus au cœur de l'*aghja*, l'aire à battre.

Mais surtout grâce à elle, ils se soignaient, après avoir confectionné une précieuse « huile rouge » dont la recette est restée inchangée depuis la nuit des temps : « Un bocal en verre rempli d'huile d'amande ou d'olive dans lequel vous laissez macérer, trois semaines durant, et en plein soleil, des fleurs de millepertuis. » Vous obtenez ainsi une lotion couleur rubis, longtemps assimilée au sang de St Jean, mais hébergeant en réalité des molécules d'hypéricine contenues dans la plante. Ce sont de puissants actifs qui lui confèrent des propriétés naturelles cicatrisantes et anti-inflammatoires très intéressantes pour traiter les plaies, brûlures, coups de soleil, piqûres ou rhumatismes.

Mais plus encore qu'une réponse à ces maux, c'est par sa grande capacité à lutter contre la mélancolie et la dépression que le millepertuis s'est invité dans l'intimité des hommes, depuis l'ère des Templiers alités après de féroces combats et dont on voulait préserver le moral. Au point qu'on ait longtemps surnommé cette plante *Fugua demonium*, « le chasse démon », car on pensait alors qu'un être déprimé était tout simplement possédé par le diable ! D'ailleurs, accrocher un bouquet de millepertuis à sa porte se fait encore quand on veut éviter que sa demeure n'attire les mages belliqueux.

Des sorciers qui étaient peut-être les seuls que cette plante finissait par dégoûter. Normal quand on sait que, des siècles durant, pour leur faire avouer leurs turpitudes, on leur a bourré la bouche de feuilles de millepertuis, avant de les envoyer au sein de bûchers plus cuisants que ceux de la St Jean !





LA MOUSSE



Astronaute du Paléozoïque

Parler de la mousse, c'est dévoiler l'extraordinaire vie privée d'un végétal en apparence insignifiant et de taille tellement minuscule qu'il attire peu l'attention et ne stimule ni la curiosité des collectionneurs, ni la faveur des amateurs de plantes.

C'est un peu l'oubliée du monde vert. Pourtant, si on essayait de regarder ensemble d'un autre œil ces milliers de petites tiges aux feuilles microscopiques qui se soutiennent en rang discipliné pour faire face aux géants de la nature qui les entourent avec pour adage « l'union fait la force », elles pourraient alors s'avérer fascinantes !

Effectivement, apercevoir de la mousse sur un rocher, le tronc d'un arbre ou en tapis forestier, c'est tout simplement s'offrir un tête à tête avec le plus vieux végétal du monde toujours visible. Plus ancien encore que n'importe quel dinosaure. Et là, cela devient passionnant...

Les mousses représentent en effet les derniers témoins d'un temps primitif, celui-là même où, il y a environ 450 millions d'années, les algues vertes, à la faveur de régressions marines et de changements atmosphériques, effectuaient leurs toutes premières tentatives pour s'affranchir des flots et conquérir la terre ferme.

Pour la première fois, un être vivant osera donc sortir de l'eau et affronter les sols rocaillieux. Cette courageuse pionnière, vous l'avez saisi, c'est la mousse et, sans son esprit d'initiative, aucune autre plante, peut-être, n'aurait vu le jour !

Malheureusement, si elles furent les conquérantes d'un nouveau monde, les mousses n'ont jamais évolué et profité de leur avance. Et telles qu'elles se présentent à nous aujourd'hui, les voici comme figées dans leur organisation initiale, n'ayant inventé ni la racine, ni le bois, ni la fleur, ni le fruit, ni la graine. Pour se reproduire, elles ont encore un absolu besoin de tapis imbibé d'eau, comme une réminiscence de leur passé marin.

Mais une fois nés, les embryons de mousses qui ne quitteront jamais leur mère, au point de les parasiter tels d'éternels Tanguy, se rattrapent et font preuve d'une résistance hors norme : les mousses peuvent effectivement être plongées un très long moment en état de mort clinique, totalement déshydratées, puis retrouver une forme époustouflante à la première goutte d'eau réceptionnée.

Avouez qu'il fallait bien 450 millions d'années d'existence sur la Terre pour en être capable !

LA MOUTARDE



Un onguent si rigolo

Le printemps venu, elle pousse un peu partout autour de nous, mais tout le monde ne sait pas forcément qui se cache derrière les fines grappes de fleurs jaunes de la moutarde des champs... Avec elle, on est en compagnie d'un végétal sauvage à l'allure plutôt banale, qu'on serait presque tenté, trop vite, de qualifier de mauvaise herbe.

Pourtant les petites graines noires à qui elle donne naissance sont entrées dans l'histoire culinaire à l'échelle planétaire. Évidemment, de nos jours, quand on se rend au rayon épicerie de notre magasin préféré, il y a peu de chances que la moutarde achetée soit fabriquée à partir des graines de cette cousine du chou et jumelle désignée du colza. Pourtant c'est bel et bien avec elle que tout a commencé...

À l'époque de Pline l'Ancien sans doute, car il en parle déjà au premier siècle de notre ère, lorsqu'on eut l'idée de broyer ces petites graines avec du moût de vin. La moutarde venait de naître, mais elle était encore loin de nous monter au nez ! On préférerait l'utiliser comme médicament, en cataplasme, sous forme de farine apposée sur le cou et la poitrine, dans l'espoir de soigner les rhumes sévères, les bronchites et les angines. Un remède vendu chez les herboristes sous le nom de « rigolo » et, ce qui l'est tout autant, c'est que cette farine pouvait aussi se glisser dans les chaussettes pour garder les pieds au chaud...

Côté cuisine, ce que l'on dégustait surtout de la plante par le passé, c'était ses feuilles qui invitent à découvrir une saveur insolite à la fois piquante et soufrée. Dans le sud des États-Unis, c'est toujours une véritable tradition de récolter ces feuilles de moutarde au printemps. Et si celles-ci ne suffisaient pas, les fleurs jaunes de la moutarde sauvage offrent, pour leur part, une saveur relevée, à ajouter en petite quantité aux salades ou cuisinées façon brocolis.

Au final, l'arrivée de la moutarde sous forme d'assaisonnement ne deviendra habituelle qu'assez tardivement, au XVIII^e siècle, pour être précis. On parle alors de *Mustum ardens*, comprenez de « condiment brûlant » et on le produit là où il y a du vin en quantité. Lequel vin, lorsqu'il tourne au vinaigre comme à Dijon par exemple, entre directement dans la composition de la moutarde avec eau, verjus et aromates en complément.

On sait de nos jours que si l'on n'opte pas pour une mise en pot de ses graines, on peut toujours s'armer de patience et en extraire une huile conseillée pour choyer ses cheveux secs et cassants. Très appréciée en Inde et au Maghreb, cet onguent a également la réputation de favoriser la repousse des cheveux en stimulant la microcirculation cutanée, chauffant le cuir chevelu au passage, ce qui en fait également un allié pour préparer des huiles de massage musculaires ou antirhumatismales...





LE MUGUET



Des clochettes qui sonnent le glas ?

Vous connaissez très bien Convallaria majalis, autrement dit, le muguet. Mais saviez-vous que ce végétal aux racines japonaises serait né de la volonté d'Apollon en tapissant le sol des foyers de ses muses, afin que ne s'abîment leurs petits petons...

Quant aux sympathiques clochettes blanches à l'odeur suave de cette plante, elles seraient, pour leur part, issues des larmes de Marie pleurant son Fils. Un sacré pédigrée à porter !

De manière sauvage, on trouve aujourd'hui le muguet dans les sous-bois européens, excepté en Corse, où un végétal a malgré tout un très fort brin de ressemblance avec lui. C'est la céphalanthère blanche, derrière laquelle se cache en réalité une belle orchidée...

Mais venons-en maintenant à la question que beaucoup se posent au sujet du muguet : « Pourquoi en offre-t-on autour de soi avec rigueur lorsque le 1er mai pointe le bout de son nez ? » Un mystère résolu lorsqu'on sait que c'est ce même jour de l'an 1560, qu'un certain Chevalier Louis de Girard de Maisonforte offrit au jeune roi Charles IX et à sa mère, Catherine de Médicis, un brin de son jardin, porteur de 13 clochettes en guise de porte bonheur...

Touché par ce geste, Charles IX décida d'en faire de même, chaque année, au profit de chacune des dames de sa cour. Coutume qui s'étendit, petit à petit, à tout le pays...

C'est, à peu près, à la même époque que le muguet devint le parfum prédominant des jeunes hommes galants justement surnommés « les muguets », dandies d'alors...

Mais si l'on déroule davantage le fil de l'Histoire, on découvre que nos douces clochettes se sont également distinguées dans un domaine plutôt inattendu : celui d'arme favorite des dames souhaitant habilement se débarrasser de leur encombrant mais riche mari, afin de toucher leur héritage avant l'heure.

Plante toxique sous toutes les coutures, l'ingestion de plusieurs gorgées d'eau dans laquelle du muguet aurait trop longtemps séjourné peut en effet s'avérer fatale...

Avis aux maris, aux alentours du 1er mai, mois susceptible d'en avoir accueillis quelques brins dans la maison : si votre dulcinée devait vous tendre, avec une surprenante bienveillance, un petit verre d'eau légèrement troublée... attention, redoublez de vigilance !

LE NENUFAR



Tue-l'amour des monastères

Au cœur du massif du Rotondo, le lac de Creno nous invite à poser notre regard au fil de l'onde, là où s'épanouit depuis une vingtaine d'année une tribu nord-américaine qui a pris un bel accent corse. Le nom de ces valeureux membres : nymphæa alba, de surprenants nénufars, porteurs de fleurs blanches, du mois de juin à septembre.

Se tenir face à ces bijoux de la nature c'est d'abord plonger dans un monde de légende : celui de la bien nommée nymphe *Nymphæa*, transformée en plante aquatique par *Hercule*, héros qui n'eut de cesse de la repousser et qui figea ainsi sa mémoire à fleur d'eau. Désormais, cette singulière plante flottante allait pouvoir séduire quantité de peuples, les Mayas ou les Égyptiens, par exemple, en ayant fait un symbole d'abondance et de fertilité.

Tout comme les Dogons du Mali, associant le nénuphar au lait maternel, et donnant aujourd'hui encore leurs feuilles à manger aux femmes allaitantes et aux femelles du bétail ayant mis bas. Lorsque la plante est récoltée, le cérémonial veut d'ailleurs qu'elle ne soit jamais tranchée avec un instrument en fer, provoquant la perte de repère et précipitant l'imprudent dans l'abîme des eaux...

Plus terre à terre, il faut aussi savoir que la fleur de nénufar peut offrir après macération un actif adoucissant, purifiant et hydratant très intéressant. Apaisant d'ailleurs le système nerveux au point d'être réputé anaphrodisiaque, c'est à dire apte à calmer certaines ardeurs.

C'est pourquoi, dans les cloîtres et pendant des siècles, nonnes et moines en consommaient, souvent sous forme de thé, pour supporter au mieux leur vœu de chasteté !

Un secret oublié maintenant, que je vous délivre à voix basse : « Tenir une petite racine sous sa langue, assortie de l'exclamation *Sign Argis*, permet d'ouvrir miraculeusement toute porte verrouillée... » Une formule, s'il vous plait, à ne pas divulguer.

Juste une remarque pour conclure, à l'attention des puristes en orthographe. Auriez-vous bien tous écrit ainsi le mot « nénufar » et non « nénuphar » ?

Eh bien figurez-vous que nous avons, pour ce livre, fait le choix de suivre cette préconisation qui date de 1990 et invite à revenir à l'orthographe première du mot, avec un « f » donc, rappelant son étymologie égyptienne de *nanoufar*. Ce qui signifie « les plus belles ... »





L'OMBILIC DES ROCHERS



Nombresil de Vénus

On pourrait le comparer à une petite jarre, à un sou ou à un nombresil. Tout dépend en fait de votre degré d'imagination. En tout cas, c'est un drôle de petit végétal aux feuilles toute rondes, profondément vertes et bien dodues, grandissant au cœur des fissures humides de roches ou de vieux murets.

Jarre, sou ou nombresil... les comparaisons n'ont donc jamais manqué pour parler de l'ombilic des rochers, « nombresil officiel de Vénus », qui possède un répertoire fourni d'appellations en Corse : *a baiocca, u bilicu, u soldu* ou *u petricaghjolu*, notamment.

Une île où nos bergers l'utilisaient parfois pour enduire les pis fragilisés de leurs bêtes, avant de les traire.

Pour vous la présenter un peu plus, sachez que cette petite saxicole, autrement dit, espèce vivant dans les rochers, fait partie des rares succulentes à pousser naturellement dans l'île. Quand je dis succulente, c'est au sens botanique bien sûr, mais aussi culinaire...

Eh oui, en tant que plante grasse, ces petites feuilles arrondies sont équipées pour résister aux temps les plus secs et se trouvent donc gorgées d'eau, d'acides organiques, de vitamines et de sels minéraux.

De ce fait, elles sont parfaites en salade, naturellement huileuses, avec des notes acidulées réjouissantes, à condition d'aller cueillir ses feuilles avant que la plante ne monte en fleur.

Pour les amoureux d'expériences gustatives, vous pouvez aussi les conserver dans du vinaigre, à la façon des cornichons.

Ce qui est également intéressant avec l'ombilic, c'est que quand on quitte la cuisine, on peut rejoindre la pharmacie. Là encore, cette plante est généreuse, car si on retire la peau de ses feuilles après les avoir bouillies, elles peuvent soigner les furoncles, soulager les piqûres d'insectes, les brûlures, les callosités aux talons et les irritations des yeux.

En remontant un peu le temps, on apprend même que ce végétal sauvage était l'un des plus réputés pour lutter contre les calculs de la vessie, l'épilepsie mais surtout les hémorroïdes. Il suffisait alors de s'asseoir patiemment sur un tapis de feuilles d'ombilic encore chaudes... À tester, mais discrètement.

L'ORTIE



Banquière en blouse verte

C'est l'une des plantes sauvages les plus facilement repérables dans la nature, et dont la devise aurait pu être empruntée à Louis XII ou aux Ducs d'Orléans : « Qui s'y frotte s'y pique ». Ce sont actuellement cinq espèces d'orties qui composent leur petite famille en France.

Parmi elles, une représentante tout à fait originale et présente uniquement en Corse : l'ortie noirâtre, autrement appelée ortie de Dodart, du nom de son découvreur ou plus simplement l'*urticula* à travers l'île. Ses feuilles ressemblent bien à celles de ses cousines les plus communes mais sont, néanmoins, plus sombres et très dentelées.

Alors, disons-le tout de go, ce qui est notable chez ces plantes, c'est le mode opératoire plutôt efficace qu'elles ont mis en place pour protéger au maximum leurs feuilles d'intempestifs grignoteurs.

De cette technique, elles partagent un point commun avec les fourmis et les abeilles : elles aussi piquent et injectent à celui qui les frôle une petite dose d'acide formique. Distillé à la seringue s'il vous plait ! Car oui, l'ortie est chirurgienne...

Observons ensemble une de ses feuilles au microscope : sur le dessous, pas de trace particulière de seringue, par contre sur le dessus, c'est une autre affaire.

On y aperçoit nettement des poils constitués à leur base d'un réservoir d'acide formique ultra irritant mais surtout, à chaque extrémité, une pointe de silice – un composant du verre – prévue pour se détacher de la feuille, faire pénétrer son ampoule chargée de liquide urticant dans la peau de l'indésirable agresseur et libérer ce répulsif. Du travail de pro en blouse verte !

Vous le savez néanmoins, plusieurs méthodes permettent de cueillir efficacement des orties sans se piquer, notamment en les prenant au plus bas de leur tige, là où les poils sont peu présents, voire par le verso de leurs feuilles non pourvues de seringues prêtes à agir.

Les plus braves pourront aussi tester ses saveurs en cuisine car l'ortie est loin d'être une mauvaise herbe. Ce que l'homme a très tôt compris, en la traitant comme une assistante médicale, culinaire, mais aussi douée en artisanat, grâce à ses fibres devenues, tel le lin ou le coton, de véritables éléments de tissages aux quatre coins du monde... Au point d'avoir même été invitée dans nos billets de banque !





L'OXALIS



Samourai des champs modernes

C'est en compagnie de millions de petites fleurs jaune vif qui voient le jour au tout début du printemps dans nos champs, nos jardins ou sur le bord de nos routes, que vous convie cette chronique.

Vous avez forcément déjà repéré cette grande famille qui donne des touches d'or à nos paysages quand s'annoncent les beaux jours et dont les pétales, très timides, se referment dès qu'on les touche. *Oxalis reticulata* : tel est le nom de cette anglaise qui a conquis la Corse et le reste du monde.

On la surnomme aussi « pain d'oiseau » car, à l'automne, ses graines fournissent le carburant nécessaire aux volatiles dans les starting-blocks migratoires. Mais vous la connaissez peut-être encore sous l'appellation de « petite oseille ». D'ailleurs, disons-le, là où elle peut nous éviter d'en dépenser, de l'oseille, c'est dans nos menus. Eh oui, l'oxalis est parfaitement comestible, des pieds à la tête !

Ces petites feuilles vertes en forme de cœur, très ressemblantes à celles des trèfles, apporteront, par exemple, un subtil goût citronné à vos salades, omelettes ou quiches. Une sauce originale et très rapide se prépare aussi en les éminçant et les faisant baigner dans de l'huile d'olive. Les Amérindiens cuisaient même ces feuilles avec du sucre pour en faire un dessert simple et savoureux.

Quant au jus tiré d'un grand bouquet que vous aurez pris le temps de bien mixer, fleurs et tiges comprises, il remplacera allègrement mais avec parcimonie votre vinaigre. Avec parcimonie je précise, car l'oxalis, comme son nom l'indique, contient de « l'acide oxalique » connu entre autre, je vous le rappelle, comme un excellent détartreur naturel. Votre petit intérieur pouvant en être chamboulé si vous en consommé un peu trop !

Par contre, bien utilisée, comme on le fait en Inde notamment, cette substance naturelle peut rendre de grands services en soulageant, illico presto, les piqûres d'insectes, par exemple : il suffit juste de bien frotter ses feuilles sur l'endroit touché. En tisane elle est également parfaite pour éliminer les toxines hivernales. Une petite phytothérapeute sous nos pierres, c'est toujours très utile...

Mais si, malgré tout, cette plante sauvage est plutôt rangée, chez nous, dans la catégorie des mauvaises herbes, sachez qu'au Japon elle est, à contrario, carrément vénérée. On la disait, en effet, capable d'éloigner la mort et les démons. Voilà pourquoi de simples petites fleurs ont été élevées, à des milliers de kilomètres de chez nous, au rang envié de samourai végétal !

LE PANICAUT DE MER



Pain chaud de Shakespeare

*Une sorte de faux chardon de bord de mer, ancré toute l'année, les pieds dans le sable, et soumis aux embruns marins 24h/24, voilà qui est pour le moins original ! Le nom savant de ce piquant invité : *Eryngium maritimum*, qui vous parlera peut-être davantage sous l'appellation de *cardu marinu* en corse.*

Au passage, le mot « pani-cault » viendrait de « pain chaud » parce que, affirmait-on, « quand on le prend à la main, ce chardon brûle comme un pain sortant du four ! ».

Mais rectifions d'avance le tir : bien qu'en ayant l'allure, le panicaut de mer n'est absolument pas un chardon mais un petit cousin de la carotte, même si l'on vous accorde que ça ne se lit pas spontanément sur son visage.

Comme elle, notre plagiste épineux est parfaitement consommable par sa racine.

Racine qui peut, d'ailleurs, être très étonnamment longue car prévue pour ancrer solidement la plante dans le sable afin de faire face aux forts coups de vent, tout en allant chercher son eau le plus profondément possible.

Historiquement, on sait que les vieux loups de mer en escale recherchaient beaucoup ces racines de panicaut pour s'affranchir du scorbut et remonter leur stock de vitamine C, ou pour soulager leurs reins, leur foie et leur vésicule biliaire.

Mordus par des serpents, ils suivaient également les recommandations de Pline l'ancien, l'ayant hissé au rang de miraculeux antidote.

Côté cuisine, apprenez que, glacées avec du sucre, ces mêmes racines représentaient autrefois de véritables gourmandises en Angleterre, dont l'un des plus célèbres consommateurs était William Shakespeare.

Une fois bouillies et grillées, elles délivrent toujours une étonnante saveur proche de celle de la châtaigne.

Seul petit bémol, celles-ci s'avèrent plus stimulantes encore que le gingembre et favoriseraient par ailleurs les flatulences, deux effets secondaires pas forcément compatibles si l'on est accompagné...





LA PAQUERETTE



Grand bouquet pour petits bobos

Un peu, beaucoup, passionnément, à la folie, pas du tout... c'est le nez dans l'herbe que je vous emmène pour vous parler d'une fleur extrêmement commune et courte sur patte, qui a longtemps eu l'habitude de pointer son nez chaque année au moment de Pâques : d'où son nom de pâquerette.

Un rituel qui n'est plus vraiment d'actualité avec les températures que nous connaissons aujourd'hui. Du coup, qui sait si un jour, elle ne sera pas renommée Noëlette ou Toussainette...

En tout cas, elle devrait conserver son joli nom en Corse de *pratellina* et continuer à nous signaler le retour des beaux jours.

D'ailleurs, la pâquerette est une vraie station météo à elle toute seule, refermant ses pétales la nuit pour les rouvrir au petit matin, mais prenant surtout la précaution de nous avertir de l'arrivée imminente d'une averse en se repliant de la même manière sur elle-même...

À ce sujet et avant de rectifier un mot que je viens de prononcer : une simple question mathématique : « Si vous cueillez une pâquerette, une seule, combien avez-vous de fleurs à la main ? »

Botaniquement parlant, vous tenez là tout un bouquet !

Eh oui, car le mot que je souhaitais rectifier c'est « pétale ». En effet, ce que nous prenons pour les pétales blancs de la pâquerette, sont en fait des fleurs femelles en forme de languettes. Et ce ne sont pas les seules, car au cœur se trouvent également des fleurs minuscules, ces petits tubes jaunes qui sont, quant à elles, hermaphrodites.

En tout état de cause, ces bouquets miniatures sont aussi mignons que comestibles : à tester en ajout dans une salade verte, une salade de fruits ou dans un potage. Les plus passionnés pourront même confire les boutons floraux, façon câpre...

Les amoureux de médecine douce quant à eux, préféreront, peut-être, utiliser la pâquerette en tisane pour traiter les bronchites, les angines, les problèmes de foie, d'estomac et de vésicule biliaire.

Mais là où elle excelle certainement le plus : c'est lorsque son suc cicatrisant et purifiant est tout simplement écrasé sur les petits bobos des bambins : la pâquerette n'ayant, en effet, rien à envier à ses cousines arnica, camomille ou achillée jouant le rôle parfait de pansement préféré des enfants.

LA PARIETAIRE



Une question de calculs

S'il est bien une plante qui s'est parfaitement adaptée au monde des hommes et que l'on a très souvent sous les yeux quand on fait deux pas dans n'importe quel village de Corse, c'est la pariétaire !

Cette cousine de l'ortie n'a pas hésité à quitter ses quartiers sauvages pour venir vivre en nos murs. Et ce n'est pas une image, car elle vit vraiment sur nos murets, nos ruines ou nos bouts de trottoirs. Son univers à elle, c'est la paroi, d'où son nom latin de *Parietaria*.

Elle s'y agrippe fort bien grâce à des poils microscopiques qui la font parfois voyager sur nos mollets, vestes ou pantalons, d'où le sympathique surnom « d'herbe aux galons » qui lui colle aussi à la peau.

En Corse on lui a préféré celui de *vitriola*, en hommage au talent qu'elle a pour récuper les objets en métal ou en faïence et les verrerie : « Laissez macérer des feuilles de pariétaire dans une bouteille, une carafe, ou un verre un peu terne et ils retrouveront, en quelques heures, l'éclat de leur jeunesse ! » À condition toutefois de ne pas y être allergique, ses pollens comptant parmi les plus allergisants de l'univers végétal.

Mais soyons clairs, cela ne doit pas être suffisant pour lui tourner le dos, surtout si vous faites partie des gens croyant aux vertus médicinales des plantes sauvages.

Prise en boisson, la pariétaire, pleine de nitrate de potassium, a, en effet, le pouvoir rare de venir à bout des calculs rénaux en ramollissant à la fois nos chairs et les petits cristaux malencontreusement formés dans nos reins, leur permettant d'être évacués de manière très efficace, le plus souvent !

Tout comme sont performants ses flavanoïdes antioxydants, son soufre aidant à lutter contre les problèmes respiratoires, ses mucilages prenant soin de nos muqueuses ou son suc actif, recommandé en cas de crise d'épilepsie ou de syncope.

Discrètement accrochée à son bout de pierre ou de bitume, là, juste à côté de nous, la pariétaire est donc une sorte de petite pharmacienne ambulante qu'on ne prendrait même plus le temps de regarder, préférant mettre fin à ses jours, en la traitant de mauvaise herbe, avec de virulents acides, et l'ambition de garder nos ruelles bien nettes.

Et comme on vient de comprendre que cette plante sait notamment prendre soin de nos calculs, pas sûr, du coup, que la détruire en soit un bon !





LE PASTEL DES TEINTURIERS



Bleu de Cocagne

Nos lointains ancêtres portaient-ils des vêtements colorés ? Bien sûr ! Mais alors, comment se débrouillaient-ils pour colorer leurs vêtements avant l'avènement de la chimie et des produits de synthèse ?

Eh bien avec des couleurs d'origine animale, minérale et très souvent végétale. À ce titre, lorsqu'ils avaient envie d'une tige, d'un petit haut ou d'un pantalon bleu, c'est du côté du pastel des teinturiers, *Elisatis tinctorial*, qu'ils se tournaient.

Naturellement chez lui en Corse, où on ne l'a jamais vraiment exploité, ses premières cultures méditerranéennes semblent pourtant remonter aux temps antiques où l'on avait surtout appris à l'utiliser en cataplasme pour cicatriser les plaies et traiter œdèmes et tumeurs. Il faut donc attendre le XVI^e siècle pour le voir arriver sous les feux de la rampe en devenant le colorant bleu le plus recherché d'Europe, extrait pour l'essentiel du côté d'Amiens, de Toulouse et d'Albi. Mais une question se pose, tout de même : « Comment s'y prenait-on pour extraire du bleu pastel d'une plante verte aux fleurs jaunes ? »

On réduisait ses feuilles en pulpe en les broyant au moulin. On laissait ensuite cette pâte – c'est d'ailleurs de là que vient le mot *pastel* ou *pasta* – fermenter pendant 8 semaines, puis on en faisait des boules appelées coques, de la taille d'un pamplemousse. Des coques laissées à sécher une année et auxquelles on fera par la suite subir une deuxième fermentation en les aspergeant parfois d'urine... Au final le secret de ces feuilles, c'est qu'elles contiennent de l'indocile, une molécule incolore au départ, qui au contact de l'air et après ces multiples traitements, finit par délivrer un inestimable pigment bleu. Petite info au passage, quand on parle de Pays de Cocagne, évoquant les richesses fabuleuses et la vie facile d'un lieu, c'est en lien direct avec les « coques », évoquées plus hauts.

Pour revenir aux teintures naturelles à base de plantes, si vous avez envie de réaliser vos propres expériences de teinture, sachez que vous avez l'embaras du choix : pour teindre en vert, optez, par exemple, pour des coques d'amandes. Pour du jaune clair, des feuilles d'artichaut, pour du beige, des feuilles de chêne, pour du rouge foncé, de la racine de garance voyageuse. Si vous préférez l'orangé, c'est sur des pelures d'oignon qu'il faudra vous rabattre.

Et pour l'ensemble de cette palette, une même recette, sur la base initiale de 100 g de plante pour 1 litre d'eau : « Vous enfermez votre végétal dans un petit sachet de toile puis le plongez dans de l'eau mise à chauffer doucement en compagnie du textile à colorer. Laissez ensuite cette mixture tremper toute la nuit, avant de rincer votre tissu en ajoutant 1 à 2 cuillerées de vinaigre ou de jus de citron à l'eau du dernier rinçage pour fixer la couleur... » Chers artistes en herbe, c'est à vous de jouer !

LE PISSENLIT



Une dent de lion bien inoffensive

Observons ensemble ce qui se passe dans la peau d'une des plantes sauvages les plus communes de nos régions, dont le nom découle directement de ses vertus diurétiques et qui a sans doute contribué au pipi au lit de nombreuses générations...

Le pissenlit, *u radighju* en Corse, est tellement banal qu'on pourrait manquer de se pencher sur son cas et pourtant, première annonce digne d'intérêt à mon sens : le pissenlit n'est pas une fleur !

En vérité, bien plus que cela, chaque pied est, à lui tout seul, un grand bouquet de fleurs... Botaniquement parlant, tous ces pseudo-pétales jaunes, longs et effilés, que nous remarquons sur la plante sont en réalité autant de petites fleurs indépendantes que l'on appelle « fleurons », réunis sur un même plateau bombé. Ainsi, chacune de ses petites fleurs jaunes en forme de pétale donne naissance à un fruit que tout le monde connaît mais que personne n'a jamais croqué.

Par contre, je suis certain que vous avez, au moins une fois, soufflé dessus.

Vous l'avez compris, les fruits du pissenlit, ce sont ces « poils sépales » qui forment cette magnifique boule blanc-gris que les enfants adorent offrir au vent, faisant s'envoler des dizaines de graines pour une reproduction de la plante en terres lointaines.

Autre originalité familiale du pissenlit : il est hermaphrodite. C'est à dire qu'il porte sur lui à la fois les organes mâles et femelles, mais qui mûrissent, stratégiquement, les uns après les autres. En d'autres termes, les insectes pollinisateurs, faisant le tour de la propriété en quête de nectar, s'enduisent tout d'abord les pattes du pollen issu des organes mâles, avant de les laisser traîner quelques temps plus tard sur les organes femelles du pissenlit ayant désormais pris la relève sur la plante.

Autre indiscretion, les chimistes et biologistes pensent avoir trouvé en lui des substances à base de potassium et de vitamine A cent fois plus efficaces que celles actuellement employées en chimiothérapie pour guérir certains cancers. Une belle découverte alors qu'on savait simplement jusqu'à présent que cette « dent-de-lion » comme on a pu la surnommer était surtout bonne pour stimuler le foie et aider le système digestif.

Enfin pour les gourmands d'expériences culinaires atypiques, pensez à inclure le pissenlit dans vos recettes de salades, cette plante ne se mangeant pas que par la racine...





LA PIVOINE



Une reine qui prend le temps...

Invitez à vos pieds l'élégance et la délicatesse en vous rendant sur les hauteurs de notre île, dans un de ces endroits tenus secrets où pousse un joyau végétal : unique indice, ça se passe entre 500 et 1500 m d'altitude du côté du Cortenais, de la vallée de la Gravona ou du Cap Corse.

Là-bas nous attend donc une plante sublime, connue sous le nom grec de *Paeonia*, signifiant littéralement « celle qui guérit », en souvenir d'un médecin ayant soigné une blessure d'*Hadès*, le dieu des Enfers, à l'aide de quelques graines de pivoine que l'on a la chance, en Corse, de trouver à l'état sauvage, déclinée en trois variétés dont une, exclusive à notre île : *Paeonia corsica*.

Comme ses consœurs, notre pivoine, bien utilisée saurait soigner, par l'intermédiaire de ses racines, l'épilepsie et les maux de têtes notamment.

Par le passé, les plus hypocondriaques en portaient même un bracelet de graines, censé les protéger des maladies graves, des tempêtes et des mauvais esprits.

Plante miracle, elle s'est aussi parée de nombreuses légendes dont celle, courant dans toute la Méditerranée antique, qui précisait que quiconque cueillait une pivoine, en cachette la nuit, perdait instantanément la vie !

Peut-être était-ce déjà là un pas vers la protection de ce végétal, aux fleurs roses ou rouges si délicates qu'il a été élevé au rang de « reine des plantes » par les premières dynasties chinoises. Souhaitant honorer sa beauté et son incroyable parfum, on l'installait alors au cœur des palais impériaux et déclinait sa gracieuse silhouette sur les peintures, les porcelaines et les tissus les plus luxueux.

Mais quel est donc le secret de beauté de ces si jolies demoiselles à pétales ? Eh bien je vais vous le révéler : elles passent des années à s'apprêter dans leur salle de bain avant d'éclater au grand jour.

J'ai bien dit des années, car une pivoine, tenez-vous bien, met 5 ans à fleurir ! 5 ans entre la germination de la graine et la floraison. Un record !

Et ça paye, car lorsqu'elles rejoignent enfin le tapis vert, nos élégantes resplendissent. Mais une semaine seulement, pas plus, histoire qu'on les regrette rapidement. C'est ça, être une star...

LE PLANTAIN LANCEOLE



Des pêcheresses tirées par l'oreille...

Je suis toujours émerveillé de voir combien les herbes sauvages peuvent parfois rendre d'incommensurables services. Il en va ainsi du plantain qui est d'une constance rare puisqu'il nous présente le même visage toute l'année, ce qui n'est pas banal dans l'univers végétal.

Et s'il rappelle peut-être à quelques-uns d'entre vous ces petites catapultes naturelles de votre enfance, sachez qu'aucun bras n'a été assez fort pour le propulser par-delà l'Atlantique. Pourtant, il s'y est invité en maître, alors que l'Europe et l'Asie se trouvent être ses véritables berceaux originels.

Tellement à son aise en Amérique, que les Amérindiens lui donnèrent le drôle de surnom de « pied de l'homme blanc ». Les graines de plantain collant tellement aux semelles des conquistadors qu'elles semblaient littéralement pousser sous leur pas...

En Corse, on l'a nommé de multiple manière, mais ce sont deux noms très imagés qu'on pourrait retenir et qui lui collent joliment à la tige : l'*arechja capruna*, l'oreille de chèvre, de par la forme de sa feuille longue et pointue et l'*arba a cinque narvi*, l'herbe aux cinq nervures, une question de physique, là encore.

Aux cinq nervures, d'accord, mais surtout aux 24 vertus curatives selon Pline l'Ancien. Depuis des siècles en effet, le plantain lancéolé, au-delà des plaisirs de bouche où il se révèle parfaitement comestible, soigne avec rigueur : transit intestinal, cicatrisation des plaies, maladie des yeux, maux de dents, toux ou bronchites... Il est utile à tout !

Mais c'est après avoir observé les belettes se roulant dans ses bouquets avant de s'attaquer aux vipères pour s'immuniser contre leurs morsures qu'on l'a surtout élu produit miracle pour soulager le corps des piqûres d'ortie, de moustique, de frelon ou de guêpe. Essayez si ça vous arrive : le suc de ces feuilles est réellement apaisant.

Mais ce qui est plus agréable encore c'est de rouvrir ces vieux manuscrits moyenâgeux prêtant aux feuilles de plantain un déconcertant pouvoir : celui de redonner, sous forme de compresse, une immédiate virginité aux jeunes promises incestueuses avant l'heure.

Et, à priori, c'est sur nos terres que les plantes les plus efficaces en l'état pouvaient se cueillir. Il en existe en effet chez nous, une sous-espèce, le plantain de corse, encore plus puissante que ses cousines du continent... Avis aux pêcheresses !





LA PRELE



Squelette vivant

*Un aveu en guise d'introduction : « J'ai une sympathie toute particulière pour la plante bien connue des milieux argileux et humides que je vais effeuiller en votre compagnie, ici-même : la prêle, un nom décliné du latin *Asperella*, la rude. »*

Si j'aime ce végétal, c'est d'abord parce qu'il a une allure totalement atypique avec sa mélodieuse forme géométrique, ses feuilles façon crinière de cheval et sa tige bicolore en segments emboîtés.

Ensuite, parce qu'en lui faisant face, on défie le temps ! On défie le temps et on remonte quasiment à l'origine des plantes... Là où, pour leur grande famille à tige et à feuille, tout a commencé...

Regarder une prêle, c'est, tout simplement, faire un bond dans le passé de 300 millions d'années, pour se retrouver face à une authentique relique du Carbonifère, véritable fossile vivant, née lorsque volaient encore des libellules géantes d'un demi-mètre d'envergure.

Il faut par contre s'imaginer qu'en ces temps reculés, les prêles mesuraient près d'une trentaine de mètres de hauteur contre 50 cm en moyenne aujourd'hui.

Lorsqu'à leur côté, la nature n'avait encore inventé ni le bois, ni la fleur, ni les graines, ni le fruit, ces plantes-là étaient donc au sommet de la hiérarchie végétale !

Puis l'arbre est arrivé et a littéralement ringardisé cette sympathique famille qui aujourd'hui encore est l'une des seules à ne jamais donner naissance à des fleurs.

Cependant notre prêle n'a pas totalement baissé les feuilles et ces millions d'années de présence sur la planète lui ont permis d'héberger dans ses tissus un taux hors norme de silice, recherché par l'homme pour s'en faire des infusions, luttant notamment contre les problèmes osseux, la cicatrisation des plaies, les caries dentaires, les saignements et les ennuis cutanés.

Hors de l'eau, elles ont aussi rempli une autre fonction : celle de récurer à merveille les vieilles marmites, de servir de lave-crocs de fortune et de savoir polir le bois comme aucune autre plante ne sait le faire.

Vous venez donc, mine de rien, de percer l'origine de l'éponge grattoir, de la brosse à dents et du papier de verre...

LA RONCE



Pour un crédit, revenez plus dard !

S'il est un végétal considéré comme envahissant et poussant là où les humains ne sont pas ou ne sont plus, c'est bien la ronce, u sebalu ou a lamaghja en Corse. Une île où l'on savait autrefois utiliser ses tiges, fendues en deux et passées sous l'eau, pour fabriquer les entraves placées aux pieds des ânes et des mulets.

Mais pour mieux saisir qui se cache sous ses tiges épineuses, il faut se rendre en Italie et retrouver cette histoire millénaire racontant que les ronces tenaient autrefois une auberge et firent crédit tant de voyageurs qu'elles durent fermer boutique, non sans amertume.

Depuis lors, sur les bords des chemins, elles s'agrippent et égratignent tous ceux qui passent près d'elles afin de les faire payer comptant ! Rancunière la tenancière...

Tout en ce végétal semble donc parfaitement conçu pour griffer : ses tiges, ses feuilles et même ses fleurs. D'ailleurs le nom même de ronce vient du latin *Rumex* signifiant « dard », ça ne s'invente pas.

Et pourtant cette sauvage sait aussi se rendre utile à qui prend le temps de l'appivoiser. Qui sait, par exemple, qu'elle porte sur elle le remède à ses propres attaques ?

Ses feuilles auxquelles il faut ôter la nervure, frottées immédiatement sur les petites blessures qu'elle viendrait de vous causer, font disparaître la douleur et cicatriser les plaies en quelques minutes, montre en main. Et sans aucun risque d'infection, s'il vous plait !

Ensuite, rappelons que tout se consomme dans la ronce : ses délicieux fruits noirs, les mures, bien entendu, mais aussi ses jeunes pousses qui, une fois pelées, remplacent les asperges avec avantage.

Quant aux pétales de ses fleurs, ils peuvent agréablement se mêler aux salades alors que ses feuilles séchées sont à tester impérativement façon thé, notamment en cas de bouche à soigner ou de mal de gorge à apaiser.

Enfin, pour ceux qui aiment jouer les apprentis sorciers en cuisine, fouinez sur le *Net* et essayez de retrouver cette vieille recette de bière amérindienne issue de tiges et de fruits de ronce simultanément bouillis, auquel il suffira juste d'ajouter les bonnes doses de levure et du sucre, avant de laisser fermenter le tout quelques jours... D'avance, « à votre santé » !





LA SALSEPAREILLE



Agitateur d'hormones

Durant des siècles, on a raconté dans les campagnes que c'étaient les chasseurs éreintés, ayant pris l'habitude de manger sa racine pour se requinquer, qui auraient donné à cette plante revigorante son nom de salsepareille.

Car après l'avoir ingurgitée, ils pouvaient en effet continuer à « chasser pareil ». Et ne voyez pas là un mauvais jeu de mot de ma part, juste la réminiscence d'une véritable croyance populaire. Sans doute connaissez-vous tous fort bien cette sauvage grimpante, équipée de petites épines, de feuilles en forme de cœur et de baies rouges plutôt toxiques...

À ce sujet, j'y pense, c'est peut-être pour ça que les *Schtroumpfs* sont bleus ! Car sans doute vous rappelez-vous que la salsepareille est leur repas favori, au point d'ailleurs que beaucoup d'enfants continuent à penser que cette plante est une pure invention de l'auteur.

En Corse, par contre, où on la nomme traditionnellement *a raza* ou *a razola*. Comme chez les Incas ou les Aztèques, d'où elle nous est arrivée au XVI^e siècle, on s'en est longtemps servi pour se purifier le sang mais surtout pour soigner toute sorte de problèmes de peau, je pense notamment à l'eczéma ou au psoriasis.

Et si vous voulez jouer les apprentis préparateurs en pharmacie, je vous donne la recette : « Couper une racine de salsepareille en petits dés, les sucrer un peu et les plonger 5 mn dans de l'eau bouillante. Une tasse de cette infusion bue à jeun chaque matin pendant 15 jours et, selon nos aînés, envolées les infections cutanées.»

Dernièrement, on a découvert d'autres vertus thérapeutiques de cette racine, la reconnaissant très efficace pour soulager les rhumatismes ou amoindrir les effets de la grippe, de l'anorexie et de la goutte. Les 50% d'amidon, la résine, l'acide sarsapique et les sels minéraux qu'elle héberge y sont pour beaucoup !

Pour ceux qui se demanderaient si d'autres parties de la plante sont comestibles, la réponse est oui : les jeunes pousses de ses branches, pour être précis, à cuisiner comme on préparerait des asperges mais avec de possibles effets secondaires que les peuples mexicains et amazoniens, habitués à se les mettre sous la dent, connaissaient parfaitement.

En effet, bourré de stéroïdes voisins de la testostérone et de la progestérone, ce plat agitateur d'hormones est réputé accroître en quelques minutes la virilité des garçons et déclencher de soudaines envies inavouables chez les filles...

LE TREFLE



Un as qui a du cœur

J'espère que la lecture qui suit vous portera bonheur. Nous allons effectivement nous attarder sur le cas du « trifogliu », entendez en corse, celui qui a trois feuilles. Mais évidemment quand on parle de lui on ne peut éviter d'aborder la question des petits membres de sa famille qui se parent d'une quatrième feuille.

Ces spécimens-là ont notablement marqué l'Histoire. Les druides pensaient en effet que leurs détenteurs pouvaient percevoir les démons, mais les incluaient pour autant dans des philtres d'amour. Sophocle affirmait qu'ils renfermaient un venin terrible, alors que Pline déclarait au contraire qu'il était un antidote à toute morsure de serpent...

Ce sont finalement les vieilles légendes irlandaises, les écrits de César puis les premiers textes chrétiens qui ont fini par associer le trèfle à quatre feuilles à la notion de chance. Les trois autres feuilles ayant également leur vertu : la première symbolisant l'espoir, la seconde, la foi, la troisième, l'amour et donc la quatrième, la chance.

Botaniquement parlant, sachez qu'un trèfle à quatre feuilles est un végétal qui a subi une mutation, c'est-à-dire une modification de son code ADN. Cela peut être consécutif à la pollution, à la composition des terres ou à d'autres facteurs environnementaux. Dans tous les cas, on estime qu'un trèfle sur 10 000 possède cette quatrième foliole tant convoitée. De quoi occuper les recherches des ultratrifoliophiles, collectionneurs en la matière.

Des passionnés qui, en toute logique, ne cuisineront jamais leur sainte récolte, contrairement aux nombreuses personnes qui consomment régulièrement les feuilles de trèfle en salade ou leurs fleurs séchées en infusion.

J'aimerais par ailleurs rendre hommage à cette plante en mettant à l'honneur son incroyable sens de la famille et son esprit de solidarité envers tous les individus de son clan. En effet, les scientifiques ont démontré que, plus qu'aucun autre végétal, il est capable de repérer qui pousse à ses côtés et si ses voisins sont de son espèce ou non.

Si c'est le cas, il se débrouille pour réduire la pousse de ses racines, histoire de coopérer avec les siens et ne pas leur disputer la nourriture. Par contre si les habitants du quartier ne font pas partie de ses congénères alors, sans pitié, il accélère autant que possible sa croissance sans se soucier des nutriments restant aux autres.

En conclusion de cette étude on pourrait donc dire que le trèfle, entouré des siens, se tient à carreau. Si un concurrent s'y frotte, il pique, sans cœur. Il a donc bien les cartes en main !





LA VIOLETTE



Une pensée pour Napoléon

C'est à l'une des fleurs les plus délicates de notre monde sauvage que nous allons nous intéresser ici. Celle qui a la curieuse compétence d'endormir nos récepteurs olfactifs. Du coup, on la sent et très rapidement, tout s'efface... on ne la sent plus !

L'identité de cette capricieuse séductrice, dont on récupère d'ailleurs les feuilles et non les fleurs lorsqu'on veut l'utiliser en parfumerie est donc la violette.

Il en existe en réalité une vingtaine de variétés différentes en France dont une absolument unique : la violette corse, *a viuleta corsa*, que nos anciens savaient préparer en tisane bonne pour la gorge et les bronches. Quant à ses racines, elles étaient parfaites pour soigner les gencives.

Et cet usage médicinal est bien inscrit dans l'histoire de cette plante car quelques siècles plus tôt, les Romains avaient déjà pour habitude d'en acheter de beaux bouquets au coin des rues, qu'ils transformaient ensuite en pommade ou en tresses posées sur la tête des enfants souffrant de migraines.

Au Moyen Âge, ce sont les femmes les plus coquettes qui eurent l'idée de se servir de ses fragiles pétales séchés comme déodorant de fortune, en s'en poudrant le corps.

Cinq pétales qui selon leur disposition requalifient la fleur : si trois sont tournés vers le bas c'est une violette, par contre s'il n'y en a qu'un seul, c'est une pensée.

D'ailleurs si l'on accepte d'en croire la légende, c'est à la nymphe *Io*, transformée en génisse par *Junon*, épouse jalouse de *Jupiter*, que l'on doit cet étroit lien familial. Car *Io*, ainsi métamorphosée, errait, dit-on, par-delà les campagnes lorsqu'elle vit sortir de terre et se tourner vers elle, de petites fleurs « violettes » qu'elle reconnut immédiatement comme les « pensées » de ses amies venues la consoler... Et là, avouons que tout s'éclaire.

Ce qui s'explique aussi, c'est ce surnom énigmatique donné à Napoléon en exil : « le Père la violette. »

Petit nom qu'il reçut à priori de ses soldats, lors de son séjour forcé à l'île d'Elbe, qui présentaient bien que leur chef déchu pourrait revenir aux affaires lorsque les violettes, au tout début du mois de mars donc, pointerait le bout de leur nez. L'avenir dira qu'ils avaient eu du flair...



AU JARDIN...



L'AGAVE



Une mamma admirable !

Et si on parlait au Mexique, en compagnie d'une plante bien représentée en Corse depuis qu'elle y a été introduite pour embellir les jardins ou renforcer les haies, il y a plus d'un siècle.

Je suis certain que vous l'avez tous croisée au moins une fois, arborant son imposante silhouette grise et ses larges feuilles grasses piquantes et dentelées jaillissant puissamment du sol.

On la remarque surtout lorsqu'elle fleurit, un moment d'autant plus rare que ce végétal, justement, ne donne naissance à des fleurs qu'une seule fois au cours de sa vie, pour mourir juste après !

L'agave américaine ou *agaué*, signifiant « l'admirable », assure effectivement sa descendance en se donnant la mort. Une fin de vie on ne peut plus épique...

Pour cela, elle élève vers les cieux une immense hampe florale, mat impressionnant pouvant atteindre 8 m de hauteur et destiné à la fois à attirer de très loin les précieux pollinisateurs de la plante et à fournir une parfaite rampe de lancement d'altitude à ses graines.

Cette tige surdimensionnée, une fois sèche, a évidemment inspiré les habitants de son territoire d'origine : rasoirs, papiers à lettre, stylos, hamacs, cordages, toiles ou encore flutes, elle fournissait la matière première à de nombreux outils du quotidien des habitants d'Amérique du Sud, sans compter ses épaisses feuilles porteuses d'aiguilles naturelles et même de clous !

Cependant, ce qui est le plus recherché chez cette « succulente », c'est justement le suc coulant dans ses veines.

Et c'est une légende Maya qui nous en donne la raison... Elle raconte qu'un éclair foudroya un jour un champ d'agaves poussant au pied d'un volcan. Sous l'effet de la chaleur, la sève de ces plantes se mit alors à cuire puis à fermenter pour devenir un nectar blanchâtre, qu'on nomma le *pulque*, boisson rapidement élevée au rang du sacré et permettant d'entrer en communication avec les dieux.

Des dieux, qui de nos jours sont davantage ceux de la fête et vers lesquels on se tourne en consommant parfois de la Tequila. Célèbre boisson dont la recette découle directement du mythique *pulque*, donc du cœur de notre vénérable Mexicaine.

L'ALOE ARBORESCENS



Le miracle Zoulou

Bien installée chez nous depuis plus d'un siècle, en provenance directe des territoires Zoulous d'Afrique du Sud, ce don de la nature est une succulente cousine de l'aloë vera, garnie de feuilles grasses remplies de gel bienfaisant et pointant vers le ciel de magnifiques hampes de fleurs rouge vif.

L'engouement à son égard est vieux comme les premières civilisations sumériennes, chinoises, égyptiennes, arabes, indiennes, grecques ou romaines au sein desquelles les plus illustres médecins et savants ont su vanter, sans exception, les extraordinaires pouvoirs thérapeutiques de cette plante.

D'ailleurs les surnoms donnés par ces différentes civilisations à l'aloë arborescens suffisent à parler pour elle. Tour à tour « plante de l'immortalité, baguette magique des cieux, docteur vert, plante d'harmonie, élixir de longue vie, fontaine de jouvence ou guérisseuse silencieuse. »

Avouez qu'auréolée de telles appellations, vous avez intérêt à assurer !

Ce que notre invitée fait sans complexe, armé de sels minéraux, d'enzymes, de vitamines et d'acides aminés qui souhaitent le meilleur pour notre santé, ce que la science vient de confirmer.

Eczéma, pellicules, cicatrices disgracieuses, orgelets, mycoses, dépression, mauvaise circulation, acidité d'estomac, ulcère, furoncles, arthrite, polypes intestinaux, constipation, excès de cholestérol, tension, sinusite, herpès, psoriasis, acné, rhumes, indigestions, perte d'odorat, brûlures, coups de soleil et j'en passe...

Élaboré sous de multiples formes, le gel contenu dans cette plante est donc tout simplement miraculeux !

Mais si l'on en croit certains témoignages, là où l'aloë arborescens pourrait vraiment réaliser des prodiges, c'est dans la guérison de plusieurs cancers, grâce notamment à un cocktail millénaire dont la recette a été retrouvée, mixant ses feuilles, à une once d'alcool - ou de jus de citron - et du miel.

Recette que vous pouvez facilement trouver sur Internet pour ceux qui seraient intéressés par ce breuvage historiquement désigné sous le terme de « boisson de l'immortalité »...





LE BAMBOU



Tweet planétaire

Quel autre végétal peut se vanter d'être transformable à la fois en cerf-volant, en nasse à poisson, en jupe, en parquet, en livre, en cahier, en plateau, en assiette, en tambour, en flûte, en tuile, en maison sur pilotis et même en pont ?

J'ajoute que cette plante est parfaitement comestible, qu'on sait faire de la farine de ses graines, ou une sorte de sel de sa cendre. Je continue en affirmant qu'elle pousse naturellement sur tous les continents, excepté en Europe et en Antarctique, qu'elle peut grandir de plus d'un mètre par jour et que là-bas en Asie, où elle est un véritable symbole, les pandas s'en régalent...

Évidemment, celui qui répond à ce portrait chinois si complet, c'est le bambou !

Une graminée, dont il existe plus de 1000 variétés, sans racines, mais dont les jeunes pousses, toutes bonnes à manger et appelées turions, sont de véritables « formules 1 » souterraines...

Du coup, rien n'arrête leur multiplication et ceux qui en ont planté dans leur jardin le savent bien.

Avec un peu de chance et de patience, on peut même assister à leur floraison. Car oui, on ne le sait pas toujours, mais tous les bambous sont voués un jour à donner naissance à des fleurs et à des fruits, d'une manière très spectaculaire. Et qui demeure d'ailleurs l'une des grandes énigmes de la botanique !

En effet, aussi incroyable que cela puisse paraître, une même espèce de bambou, restée muette pendant plusieurs années, peut fleurir le même jour aux quatre coins du globe. J'ai bien dit le même jour !

Qu'il soit planté à Bastia, Bombay, Miami ou Sydney... Comme une sorte de *tweet* en version bambou, relayé sur le grand réseau végétal planétaire, qui aurait ordonné : «Tenez-vous prêts, frères *Bambusa*, où que vous viviez et quel que soit votre âge, demain c'est jour de fête pour la communauté, fleurissez tous en même temps !»

Pour expliquer cette invraisemblable coïncidence, en l'état actuel des recherches, on pencherait pour une forme de mémoire génétique qui marquerait ces végétaux, comme une sorte de code inscrit depuis des millions d'années dans l'ADN de chaque variété ! Interpellant, non ?

LES CACTUS



Survivants de l'extrême !

S'il y avait un « Koh Lanta » des végétaux, aucun doute sur le gagnant de l'émission : ce serait un cactus ! Parce qu'il n'y a pas plus apte que lui à s'adapter à toutes les situations. Et je ne parle pas de ceux vivant au Canada, les pieds dans la neige, ou ceux préférant jouer les funambules à feuilles vertes dans les forêts brésiliennes...

Non, je parle surtout des cactus que la nature a fait naître sous un soleil de plomb. Plongés dans cet enfer-là, ils n'avaient que deux choix : mourir ou s'adapter. Évidemment, ils ont opté pour la seconde alternative. Avec eux, la logique est donc implacable : à chaque coup dur infligé par leur environnement doit correspondre une stratégie de survie.

Un premier exemple, dans les « no man's lands » sud-américains où ils poussent très souvent, la chaleur est suffocante. Pas de problème, les cactus ont transformé leurs feuilles en épines, évitant tout entretien et perte d'eau par évapotranspiration. De ce fait, c'est à leur tige que revient la précieuse tâche de transformer en nutriments les rayons du soleil. C'est par elle qu'ils font leur photosynthèse !

Autre épreuve : faire face à la rareté en eau de leur milieu. Qu'à cela ne tienne, ils se sont dotés de stomates – sortes d'écoutilles – permettant à la moindre goutte de pénétrer dans leurs tissus et d'être stockée à l'intérieur de leur corps en prévision de moments les plus rudes. Leurs épines et le système pileux qu'ils développent parfois forment d'autres pièges à rosée, humidité nocturne et brouillards matinaux. En sous-sol, leurs racines peuvent aussi pousser en étage. Avec une partie superficielle au ras du sol, d'autres s'enfonçant parfois très profondément en quête de nappes phréatiques potentielles. Et enfin, un troisième profil racinaire, sous forme de bonbonne d'eau, directement installée sous leur tige.

Et contrairement aux autres végétaux présents sur Terre, leur petite usine de captation de gaz carbonique et dégagement d'oxygène tourne à plein régime, uniquement la nuit, évitant ainsi toute évaporation d'eau, potentiellement fatale, sous un soleil de plomb, par ouverture de leurs stomates.

Le soleil, justement, voici un sérieux adversaire et pour lui résister, les cactus se sont équipés de deux précieux accessoires intégrés : un parasol et une crème solaire. Le parasol, figuré par toutes ces stries qui parsèment leurs corps et qui offrent des coins d'ombre à l'épiderme en venant briser les rayons du soleil. Quant à leur écran total, il s'agit d'une fine pellicule de cire étalée sur l'ensemble de leur épiderme.

Dernière illustration de cette capacité à survivre en milieu hostile : l'aptitude à soigner leurs tissus blessés, grâce à la production express d'un pansement visqueux ou constitué de liège. Alors si vous en doutiez, maintenant vous en êtes sûrement persuadés, s'il y avait un « Koh Lanta » des végétaux, ce seraient assurément les cactus qui en sortiraient vainqueurs !





LE DAHLIA



Joséphine en colère noire !

Difficile d'imaginer la frénésie que le dahlia a pu un jour déclencher. Fraîchement débarqué des hauts plateaux mexicains, c'est au tout début du XIXe siècle qu'il pose ses premiers tubercules en Europe, dans le but de nourrir la population...

Car aussi étonnant que cela puisse paraître, vous venez peut-être de comprendre que le dahlia, sur ses terres d'origine et pour les aztèques notamment, était bel et bien un légume-racine de grande valeur avant d'être une jolie fleur sauvage. Sa saveur étant proche de celle des fonds d'artichaut. Si certains veulent faire le test à la bonne période, cuisinez par exemple ces tubercules en gratin, façon pomme de terre. Ce sont justement ces dernières qui ont volé la vedette aux racines de dahlia en remportant la bataille de l'assiette.

Voilà comment, en Europe, cette plante a définitivement fini en jardinières où elle ne s'attendait sans doute pas à créer autant de buzz ! Grâce notamment à l'une des plus célèbres femmes de son époque : Joséphine de Beauharnais, première épouse de Napoléon Bonaparte qui était à la fois une amoureuse inconditionnelle des plantes et des sciences naturelles.

Lorsque les premiers essais de culture du dahlia, dans les serres européennes qui s'avéreront trop chauffées finirent par échouer, c'est dans ses jardins de Malmaison que d'incalculables pieds parviendront à s'épanouir. Les écrits de l'époque affirmant que, comme pour ses roses, ses hibiscus, ses magnolias, ses pivoines ou ses camélias, également très rares à l'époque, c'est Madame de Beauharnais qui les chouchoutait en personne !

Mais ça c'était avant... avant le drame ! Je vous résume la scène : l'une des dames d'honneur préférées de Joséphine insistait régulièrement pour obtenir de son impératrice un seul tubercule de dahlia parmi les centaines garnissant les terres du château. Requête sempiternellement refusée. D'où l'idée qu'eut cette demoiselle de compagnie, aidée par son amant, un prince polonais, de soudoyer, à grand coup de franc germinal, le jardinier en chef de la propriété. Lequel jardinier, attiré par l'appât du gain, lui déterra nuitamment plusieurs dizaines de tiges fleuries.

Mais, vous vous en doutez, le pot aux roses fut vite découvert par celle qui connaissait par cœur chacune de ses fleurs. L'impératrice entra aussitôt dans une colère noire, faisant condamner à l'exil le trio coupable, imposant qu'en sa présence il ne fut plus jamais prononcé une seule fois le mot « dahlia » et donnant l'ordre que soit arraché, broyé et enterré sur le champ chacun des pieds encore en terre de ces magnifiques mexicaines constituant jusque-là son admirable collection...

Un coup de sang qui eut pour ressort de momentanément faire grimper en flèche la valeur d'une fleur devenue plus rare que jamais et qui, en quelques années, vit même ses variétés les plus recherchées s'échanger contre de véritables diamants !

LE DATURA



Ils sont fous, ces Romains !

On le surnomme « herbe des fous », « herbe aux sorciers » ou « pomme épineuse ». Originnaire du Mexique, le datura a tout de même su franchir l'Atlantique pour pousser dans nos jardins, au bord de nos routes ou près de nos villages. Un exilé sud-américain que vous avez forcément déjà rencontré.

Equipé de grandes clochettes blanches à l'odeur particulière, de feuilles aux dents acérées, de fruits épineux, de graines d'un noir profond et d'un poison surpuissant : l'*arba di diavulu*, comme on l'appelle dans l'île, est doté d'une dégaine de dur à cuire très facile à identifier...

Le reconnaître peut d'ailleurs s'avérer salvateur si on ne veut pas finir comme ces légionnaires romains de l'armée d'Antoine, qui le cuisinèrent lors d'un siège, faute de connaissance en botanique.

Résultat : tous abandonnèrent leurs armes pour se mettre, sans raison, à tourner et retourner inlassablement toutes les pierres se trouvant sur leur chemin. Ils étaient tout simplement devenus fous !

Une démente due aux puissants alcaloïdes qu'héberge le datura, dont la consommation provoque, on le sait médicalement aujourd'hui, un état de psychose aiguë doublé d'hallucinations d'une surprenante réalité.

Vous pouvez l'imaginer, au fil de l'Histoire cette drogue naturelle n'a pas manqué de séduire les sorciers, guérisseurs et autres chamanes experts en inhalation de feuilles brûlées, en fabrication de cigarettes hallucinogènes ou de philtres rituels...

Loin des marmites occultes, les molécules toxiques du datura, extraites avec une précision chirurgicale, ont aussi pu se rendre utiles à l'homme. Condensées en doses homéopathiques, on les retrouve désormais dans des remèdes traitant par exemple les douleurs digestives, le mal des transports, l'asthme ou la toux.

Et là où ce végétal, en apparence diabolique, peut se muer en associé, c'est cette fois au potager. Planté à côté de pommes de terre, le datura sait, en effet, attirer mieux qu'aucun autre les larves de doryphores qu'il parvient à empoisonner dès la première bouchée !

Il va de soi qu'en retour, tout bon jardinier s'abstiendra d'avoir la mauvaise idée de commercialiser ces plants toxiques sous forme de stupéfiant, pour de ne pas récolter 75 000 patates, mais sous forme d'amendes cette fois-ci, doublées de 5 ans d'emprisonnement... Et, eu égard à la puissance psychotrope de la plante, c'est un tarif qui est loin d'être hallucinant !





LE FIGUIER DE BARBARIE



Un nuisible au chevet de l'Humanité

Vous savez que selon le pays où l'on vit, le même végétal peut être considéré comme nuisible ou salvateur. S'il existe une plante qui symbolise véritablement ce grand écart de considération, c'est l'Opuntia ou figuier de barbarie.

Il en existe environ 250 espèces à travers le monde, le plus souvent reconnaissables à leur tige en raquettes, aussi à l'aise sous une chaleur de plomb, en Afrique du Sud qu'au Canada, les pieds dans la neige ! En Méditerranée d'une manière générale, c'est l'*Opuntia ficus indica* que nous rencontrons, Mexicain pure souche, placé sur la liste des espèces à éradiquer. Ailleurs pourtant, il sait être d'une grande assistance, voire même la source de juteux revenus.

C'est le cas au Pérou ou aux îles Canaries. Là-bas, des millions d'insectes - des cochenilles - sont élevés sur ses raquettes : un cheptel qui peut rapporter gros car une fois séchées et écrasées, les femelles livrent un colorant naturel rouge carmin très recherché dans l'industrie alimentaire, vendu 80 € le litre, soit quatre fois plus que son équivalent synthétique. On le retrouve notamment sous l'appellation E120 dans nos yaourts, des boissons comme l'Orangina, le Campari ou le Martini, les saucisses knackis, le tarama, les boudoirs ou encore les fraises acidulées qui font le régal des enfants. Autant de produits au ton rouge-rosé, bourrés donc de cochenilles malaxées...

Autre emploi réussi du figuier de barbarie, au Maroc et en Tunisie où les pépins de leurs fruits font des heureux : pressés, ils offrent tout simplement l'huile végétale la plus chère au monde, aujourd'hui considérée comme un anti-âge naturel de luxe. Pour se la procurer, les laboratoires dépensent jusqu'à 1000 € pour un seul litre. Lequel litre est confectionné à partir d'une tonne de fruits, tout de même, hébergeant 30 kg de graines à presser. Un vrai travail d'orfèvre !

Direction maintenant l'Amérique du Sud, où c'est sous forme de biomasse que l'*Opuntia* est très intelligemment exploité. Et les ratios font rêver : 150 hectares de figuiers de barbarie permettent d'éclairer 6000 maisons, soit seulement 250 m² de plantation pour amener l'électricité à un simple foyer. Une efficacité supérieure à l'éolien et au solaire, plus propre et bien moins chère à implanter !

Enfin, peut-être le pouvoir le plus extraordinaire offert par cette plante : celui de rendre potables les eaux insalubres. Sa botte secrète : le mucilage, c'est à dire le gel, contenu dans ses tiges. Plongé dans une eau polluée, il fait se coaguler entre elles jusqu'à 98 % des bactéries et des molécules néfastes pour l'organisme, permettant de les extraire en un tour de main, comme on sortirait un petit caillou du fond d'un seau ! Ça s'appelle le don de floculation et ça pourrait tout simplement changer la vie de plus d'un milliard d'êtres humains sur la planète...

L'IRIS



Un arc en ciel chez le banquier

« Du lis ou de l'iris, quelle est la fleur qui symbolise si dignement la grande lignée des rois de France ? Qui a répondu le lis ? » Sans doute beaucoup d'entre vous et c'est tout à fait normal car c'est ce que nous apprennent les livres d'Histoire. Pourtant botaniquement parlant, c'est une erreur !

Une erreur, parce que c'est, en fait, l'iris et, plus précisément « l'iris des marais » qui, durant des siècles, a figuré sur les armoiries royales.

Mais alors d'où provient une telle confusion ? Tout partirait en fait de Louis VII, roi des Francs, qui en 1150, parvint à sortir sain et sauf d'une bataille bien mal engagée, en ayant eu l'idée de se camoufler derrière de larges bouquets d'iris peuplant un marécage.

Sorti d'affaire, il décida aussitôt d'honorer cette plante salvatrice en la plaçant sur son blason, la stylisant au passage sous forme de pointe de lance : emblème qui sera conservé par les dynasties qui lui succéderont. Mais il faut surtout signaler une entorse phonétique, pour que « la fleur de Louise » – c'est comme cela qu'on prononçait alors le nom de Louis – ne devienne définitivement et à tort « la fleur de Lis ».

Voilà comment avec une langue qui fourche, le lis, pourtant bien loin de ressembler à celui des icônes que l'on connaît, a réussi à piquer la vedette à l'iris.

Et si de nos jours il est rare que le fait de tomber sur des iris dans la nature nous mette en transe, il faut savoir qu'aux temps antiques, c'est un véritable culte qu'on leur vouait. Pour les Grecs, cette fleur aux reflets multicolores, n'était rien d'autre que la représentation sur terre de la demi-déesse du même nom, épouse de *Zéphyros*, le vent d'Ouest, et fille de *Titan*. On lui prêtait alors le rôle de messagère entre les dieux et les hommes.

Plus concrète sera la trace que laissera l'iris dans la pharmacopée traditionnelle avec ses rhizomes que l'on recommandait pour leur effet vomitif, éliminer les vers dans les intestins, soulager les dents des nouveaux nés, et même, cuisinés en omelette par des moines, guérir de la rage... Une fois séchés et réduits en poudre, ils serviront aussi à blanchir et à parfumer le linge ou à sublimer les belles chevelures. Plus tard, leur odeur de violette viendra même apporter leur douceur à la célèbre poudre de riz de nos grands-mères.

Pour conclure, un conseil à tous ceux qui caresseraient l'espoir de contracter un emprunt auprès de leur banquier : « Partez au rendez-vous avec un petit pétale d'iris glissé dans votre poche. » Une croyance qui a la peau dure affirme, en effet, qu'il n'y a pas meilleure solution pour obtenir satisfaction dans une affaire financière !





LE JASMIN



Cours de drague sur le Nil

C'est à un vieil Indien, devenu Chinois d'adoption, et dont il existe plus de 200 variétés, que nous allons consacrer un peu de notre temps. Appelé le « cadeau de Dieu », le jasmin est un véritable symbole d'extase, d'amabilité, de beauté féminine et accessoirement de noces, célébrant 66 ans de pénitence... pardon, de mariage !

Qu'on en raffole ou qu'on ne puisse pas le sentir, ce qui est sûr, c'est que le parfum voluptueux et capiteux de ses fleurs ne laisse personne indifférent !

Des fleurs, qui selon la légende auraient pu enlacer les flèches de *Kama*, dieu hindou de l'Amour, mais surtout dont l'essence qu'on savait en extraire embaumait les voiles du navire de Cléopâtre rejoignant Marc Antoine, l'amoureux qui lui fit oublier César...

Et quand on sait que 7 millions de fleurs de jasmin permettent à peine d'obtenir 1 litre de parfum concentré, imaginez ce qu'il fallut cueillir pour la reine, afin de badigeonner le moindre cm² de son interminable voilure !

L'odeur entêtante de cette plante marqua donc l'Histoire de son empreinte, plus particulièrement celle des parfumeurs, des exploitants de thé et de cuisiniers inventifs.

Car les fleurs de certains jasmins s'avèrent parfaitement comestibles et se marient d'ailleurs très bien au foie gras ou aux fruits de mer.

Même la médecine traditionnelle n'y a pas résisté. En Chine par exemple, gale et zona sont toujours traités grâce à ses petites étoiles immaculées, tout comme l'excès de stress et les forts maux de tête.

Des migraines que feignaient souvent d'avoir les contemporaines d'une certaine Madame de Sévigné.

Et pour cause, notre marquise était parvenue à lancer cette inavouable troc à la cour de Versailles : offrir un brin de jasmin en échange d'un rapide et clandestin câlin...

LE LAURIER ROSE



Un casier pas vraiment vierge

Nérium Oleander est un Méditerranéen du genre « Bad boy » au regard de braise. Dangereux séducteur camouflant ses intentions derrière un feuillage toujours vert et de belles fleurs roses, rouges ou blanches.

Et quand je le qualifie de séducteur, c'est qu'il a réussi à nous entourlouper et à réaliser ce que peu de végétaux, aussi toxiques que lui sont parvenus à faire, à savoir, s'installer tout près de nous, au sein de nos haies ou de nos jardins.

Car en grattant un peu, on se rend compte que le laurier rose est nocif des pieds à la tête : fleur, feuille, nectar, écorce et bois compris. À tel point qu'en examinant son casier judiciaire, on relève que, durant des siècles, il a été l'une des armes préférées des assassins détestant se salir les mains.

Même sa sève est ultra sévère, ce qui nous explique notamment pourquoi en Corse on s'en servait comme mort aux rats. En cause : l'oléandrine, un véritable poison pour le cœur ! Deux à trois feuilles ingérées par un enfant, et la dose peut être fatale, une quinzaine avalées par un adulte ou la plupart des animaux : sanction identique...

Tant et si bien qu'en Asie le taux de suicide au laurier rose a tristement été multiplié par cent, ces dernières années.

Cependant on ne peut pas vraiment reprocher au laurier rose sa ceinture noire de self-défense car avouons qu'il faut être sacrément costaud pour savoir mettre au tapis le moindre agresseur, sans même bouger la petite feuille !

Par contre, si on prend le temps de le brosser dans le sens de la nervure, il sait aussi devenir un comparse tout trouvé pour soigner gale, hémorroïdes, rhumatismes, insuffisances cardiaques, furoncles et chute de cheveux.

Mais l'un de ses faits d'armes restera tout de même cette hécatombe qu'il provoqua dans les rangs de soldats napoléoniens en bivouac aux portes de Madrid, dont 8 trépassèrent en une nuit, après avoir fait rôtir un agneau sur l'une de ses branches, transformée en broche mortelle pour l'occasion !

Un triste événement évidemment, mais qui pourrait quand même donner la mauvaise idée à certains d'inviter prochainement leur patron à un barbecue dans le jardin...





LE MAGNOLIA



Un sage taillé pour l'aventure !

Le magnolia est, vous l'avouerez de concert, un arbre majestueux. Issu d'une famille comptant plus de 100 espèces originaires d'Asie et d'Amérique, son nom rappelle celui du grand botaniste français Pierre Magnol.

Mais le magnolia est surtout un rescapé de la Préhistoire, l'un des premiers arbres à fleurs que la Terre ait enfantés, il y a environ 100 millions d'années. Un contemporain des dinosaures qui, s'il pouvait nous le raconter, témoignerait sans doute avec frisson de la puissance des tyrannosaures ou de l'appétit insatiable des brachiosaures qu'il a si souvent croisés !

Sachant cela, si l'on prend maintenant le temps d'analyser ses attributs, on se rend compte que le magnolia porte encore sur lui les traces de ce passé archaïque. À commencer par ses grandes fleurs solitaires et sacrément robustes, au point, par exemple, qu'aucune mandibule de coléoptère ne soit capable de les endommager.

Même capacité de défense pour son bois dur, résistant à la pourriture et aux insectes xylophages, ou pour ses pétales et sépales qui ne font qu'un.

100 millions d'années de présence sur Terre, on a bien compris que ça vous donne le temps de vous façonner de solides carapaces !

En tout état de cause, si les « lézards terriblement grands » de l'ère secondaire s'en régalaient, sachez que les bipèdes que nous sommes peuvent en faire de même. Car les fleurs de magnolias sont effectivement mangeables !

Une idée de recette toute simple : des beignets de pétales avec juste de la farine, du sel, des œufs, l'ajout d'un peu d'eau pétillante et d'huile de friture.

Côté soin, pas compliqué, non plus, d'imiter chinois et japonais qui, sous forme d'infusion, utilisent son écorce comme l'un des meilleurs anti-stress ou antidépresseur naturel !

Plus commode si vous vous sentez déprimé, sans tasse ni eau à chauffer et qu'un magnolia pousse dans les parages : allez enlacer très fort son tronc pendant quelques minutes, en respirant profondément et en fermant les yeux. Vous verrez que vous quitterez votre nouvel ami totalement revigoré...

LE NARCISSE



Une beauté fatale !

L'Air et la Terre avaient une fille, Écho. Une charmante nymphe vivant paisiblement entre bois et rivières jusqu'à ce qu'Héra, persuadée qu'Écho faisait les yeux doux à Zeus, son époux, lui infligea un terrible châtement : elle lui ôta la parole et la condamna à ne pouvoir répéter que les derniers mots qu'elle entendrait...

Tant bien que mal, la nymphe continua à vivre ainsi et tomba même amoureuse d'un jeune homme, le plus beau que comptait la Grèce, à cette époque. Il se nommait *Narcisse* et portait, lui aussi, un drôle de fardeau : les dieux avaient, en effet, décidé qu'aussi séduisant qu'il fût, jamais il ne pourrait contempler son reflet. Malheureusement pour *Écho*, cet apollon demeurait insensible à ses avances et lui montrait même un certain mépris.

Désespérée, elle alla se terrer dans une caverne sans fond. C'est alors que la déesse *Némésis* décida de la venger en guidant *Narcisse* vers une source et lui offrant pour la première fois le bonheur de pouvoir contempler son visage dans l'eau limpide. Son portrait lui apparut alors si parfait que l'éphèbe en tomba littéralement amoureux, ne pouvant jamais plus s'en détacher et cesser d'admirer son image dans ce miroir aquatique. C'est ainsi qu'au fil du temps, ses pieds prirent racine et son corps se métamorphosa en tige. *Narcisse* devint alors une fleur sublime qui peuple désormais nos jardins et incline irrésistiblement la tête vers le bas, le plus souvent en direction d'un point d'eau : sans doute en hommage à son mythique géniteur ?

Mais profitons-en aussi pour dissiper un malentendu. Effectivement, on se demande parfois si on doit parler, pour une même plante, de narcisse ou de jonquille. Eh bien en réalité, la jonquille n'est rien d'autre qu'une des nombreuses espèces de narcisse : *Narcissus jonquille*, pour être précis.

Narcissus, nom issu de la racine grecque *narké* signifiant « qui endort ». C'est vrai que son parfum peut parfois être entêtant et que, pris en infusion, ses pétales de fleurs sont à la fois apaisants et utiles pour nous aider à lutter contre la fièvre, la coqueluche, la diarrhée, la toux convulsive, la bronchite et l'asthme. Par contre, inutile de vous dire qu'il faut à tout prix éviter de se mettre les mains à la bouche après avoir touché ses bulbes. Très toxiques, ils sont capables de provoquer de forts vomissements et entraîner la mort d'un animal qui aurait bu une eau dans laquelle des racines de narcisse auraient été momentanément plongées.

Mais là où cette toxicité peut s'avérer bienfaitrice, c'est aux abords de nos maisons, les rongeurs ne s'approchant jamais d'un endroit où ces fleurs sont mises en terre.

Pour finir, un petit conseil aux couples d'amoureux : ne jamais avoir l'idée de vous offrir un bouquet de narcisse car en langage des fleurs, cela revient à reprocher clairement à sa moitié son manque de cœur...





LES ORCHIDÉES



Expertes en manipulation

Quel bonheur de vous brosser le rapide portrait d'une famille de plantes tout à fait à part dans l'univers végétal et véritablement passionnantes ! Sachez pour débiter que les orchidées sont présentes sur la Terre depuis au moins 80 millions d'années. Leur parfum a donc pu flatter les narines de grosses bêtes bien avant les nôtres !

Côté chiffre, apprenez que notre île en compte plus de 50 variétés sauvages quand 25 000 sous-espèces sont actuellement connues à travers la planète. Une dizaine d'entre elles est carrément endémique à la Corse, nous offrant de véritables chefs d'oeuvre, rares et protégés, qui poussent au cœur de pelouses, zones humides ou terrains calcaires. Face à ces trésors végétaux, la Nature nous rappelle subtilement combien elle sait être orfèvre !

Mais ces plantes ne sont pas seulement somptueuses, elles sont aussi drôlement étonnantes. En premier lieu, si l'on s'attarde sur leur mode de reproduction. Figurez-vous en effet que leurs graines sont si minuscules - à peine 1 mm de long - qu'elles ne contiennent pas assez d'éléments nutritifs pour nourrir la future orchidée.

Elles ont donc opté pour la patience et attendent d'être au contact d'une humidité suffisante pour gonfler et attirer à elles le partenaire indispensable à leur germination : le mycorhize. Il s'agit d'un champignon-racine microscopique, dont les filaments vont enlacer les graines et leur fournir tous les ingrédients nécessaires pour pousser enfin.

Voici un premier comportement inventif : mais ce n'est pas tout...

Les orchidées sont aussi passées maîtresses dans l'art du mimétisme : plusieurs variétés d'entre elles imitent à la perfection, avec forme, couleur et odeur qui conviennent, le compagnon sexuel idéal de l'abeille solitaire.

Pensant s'accoupler à une femelle, l'insecte mâle très excité, accourt, s'agrippe au cœur de la fleur déguisée, se chargeant au passage de sacs de pollen qu'il ira, sans s'en douter, déposer plus loin sur une autre orchidée experte en leurre, qu'il pollinisera à son tour, pensant s'offrir une partie de pattes en l'air.

Si on résume cette scène, on est donc en présence d'un mâle bourré d'hormones et trompé par une belle plante. A bien y penser cela demeure finalement d'une banalité affligeante ! Non ?

LE PALMIER PHOENIX



Un malheureux exilé

C'est l'un des arbres exotiques les plus imposants de notre île. Il y a été invité à la fin du XIXe siècle, époque à laquelle il était très à la mode de garnir nos places et nos avenues de végétaux évoquant les Colonies et les voyages au long cours.

C'est durant la période du Second Empire que seront donc introduites en Corse ces « herbes africaines géantes » dont on disait, avant de les voir débarquer au port, qu'elles pouvaient atteindre 25 m de hauteur et qu'elles avaient nourri les monstres affamés du Trias.

Dans leur zone de vie originelle, les Îles Canaries, on savait aussi que ces plantes, extraordinairement dépaysantes, vivaient dans de véritables forêts, jusqu'à 1000 m d'altitude, le plus souvent dans des vallées, des canyons ou des versants escarpés. Là-bas, on utilisait leur tige pour diverses applications en construction ou menuiserie, leurs palmes séchées comme matériau de couverture et même leur sève pour en tirer du miel.

Aujourd'hui, on peut dire que le charme tropical agit toujours lorsqu'on croise les *Phoenix canarensis*, trônant sur la place St Nicolas de Bastia, sur celle du Diamant à Ajaccio, ou dans bien d'autres villes et jardins de notre île. Un engouement qu'il doit, bien sûr, à la beauté de ses grandes feuilles mais aussi à sa résistance exceptionnelle, sous de nombreux climats.

Pourtant, il n'aura échappé à personne que ce colosse africain a, semble-t-il, trouvé plus fort que lui ces dernières années. Impossible en effet de ne pas avoir été frappé à la vue de ces palmiers presque nus, au feuillage agonisant, laissant apparaître le triste tableau d'un végétal à bout de souffle...

Le coupable de ce massacre en série est identifié : il s'agit d'un coléoptère de 3 cm environ, originaire du sud de l'Asie et de Malaisie. Son nom : *Rhynchophorus ferrugineus*, connu sous le pseudonyme de « charançon rouge ». Son mode opératoire fait froid dans le dos : il choisit la base des jeunes palmes ou les blessures de la tige des palmiers pour se reproduire et y pondre ses œufs, jusqu'à 300 par femelle ! Les larves naissent ensuite équipées de fortes mandibules leur permettant de se nourrir durant près de 3 mois des tissus vasculaires de la plante dans laquelle elles vont avancer en creusant des centaines de galeries.

Elles finiront par s'immobiliser sous forme de nymphes enveloppées dans de gros cocons de fibres végétales. Une quinzaine de jours plus tard, les charançons rouges en âge de voler partiront se reproduire à leur tour, au cœur d'un palmier distant de moins de 10 km. Un cycle de vie salvateur pour son espèce mais foudroyant pour le palmier ! Et quand on sait que la population de ces insectes est, en certains endroits, multipliée par 50 tous les 4 mois, on comprend vite que le combat soit presque désespéré et que notre *Phoenix des Canaries* ne sera peut-être pas tout à fait apte à renaître de ses cendres...





LA TULIPE



Un bulbe en or massif

En route pour une grande exploration à cheval entre l'Histoire, l'économie, le monde de la finance et le végétal. Pour débiter, une devinette : quelle est, d'après vous, la fleur qui ne coûte de nos jours que quelques centimes, mais qui par le passé a pu se monnayer jusqu'à plusieurs milliers d'euros l'unité ?

Réponse : la tulipe, qui est à l'origine de la première crise financière historique ! Pour resituer l'ambiance, plaçons-nous en plein XVII^e siècle, au cœur des Provinces Unies, l'actuelle Hollande, vivant leur âge d'or et alors peuplées de citoyens richissimes, dont la fortune était directement liée à la puissance d'une flotte commerciale régnavant sur la plupart des mers du monde.

C'est dans ce contexte que débarqueront en 1630, en provenance de l'Empire Ottoman, les tous premiers bulbes d'une fleur, aussi distinguée que rare, qui ne mettra que quelques semaines à être propulsée au rang de produit de luxe dans tous les Pays-Bas. Le principe est simple : si on fait partie de la bourgeoisie, il faut absolument se ruier sur les bulbes les plus chers, histoire d'afficher son rang et espérer faire, en les revendant avant plantation et quand leur prix aura encore monté, d'énormes profits. Mécaniquement, les marchés financiers s'emballent, créant la première bulle spéculative que l'homme ait jamais connue...

La variété qu'on s'arrache alors est la *Semper augustus*, aux délicats pétales tigrés et dont on apprendra, un peu tard, qu'elle était, en fait, atteinte d'un virus. En l'an 1635, on relève qu'un seul de ses bulbes pouvait valoir quinze fois le salaire annuel d'un artisan. Quelques mois plus tard, pour 40 bulbes on vous délestait de 100 000 florins, soit la bagatelle de 25 000 euros la tulipe !

Certaines variétés valaient allégrement le prix d'une maison de 150 m² en bord de canal, dans le centre d'Amsterdam ! Dans le nord du pays, on en vint aussi à échanger plusieurs hectares de terres cultivables ou une auberge entière contre trois simples bulbes, contractant au passage des assurances spéciales en cas de déflation... On raconte même l'histoire de ce malheureux marin anglais qui, ayant confondu un bulbe de tulipe avec celui d'un vulgaire oignon, le croqua au cours d'un repas et fut condamné à 20 ans de prison pour félonie.

Mais une telle folie financière ne pouvait éternellement durer et au bout d'une petite dizaine d'années d'emballement survint un fulgurant crash économique. Le tarif des tulipes était, en effet, devenu si excessif, parallèlement au virus qui décimait discrètement des lots achetés à prix démesuré, que la demande chuta soudainement, faisant paniquer les spéculateurs et entraînant de manière irréversible l'effondrement des tarifs. Voilà comment, en quelques semaines seulement, de grandes familles ayant investi dans des bulbes qui auraient valu, de nos jours, plusieurs centaines de milliers d'euros se retrouvèrent avec un stock pas plus cher qu'un sac de terreau !

LE YUCCA



Un shampoing de cowboy

Voici une plante qui a le bon goût de donner, de suite, des airs de bout du monde là où on l'expose. Des allures subliminales de Caraïbes et d'Amérique du Sud, pour faire simple.

Des yuccas, il en existe, en réalité, une cinquantaine de variétés ayant, en général, de grandes feuilles en forme d'épées, d'où le surnom de « dague espagnole » qui, depuis toujours, colle à la tige de ces stars de nos jardins, balcons ou intérieurs.

Une vedette qui a eu, elle aussi, – et c'était presque naturel – sa traversée du désert, au beau milieu des années 80. Une dépression née d'une légende urbaine affirmant que les yuccas hébergeaient des œufs de tarentule, n'attendant que notre arrosage pour éclore. Une fausse rumeur qui a néanmoins sacrément freiné, des années durant, l'importation de ce feuillu aux accents de cowboy.

Un compagnon coriace et aiguisé qui a néanmoins très bon caractère : nullement rancunier, il s'abstient, par exemple, de ronchonner si vous oubliez de l'arroser. Il a aussi la sympathique capacité d'absorber le benzène et l'ammoniac naturellement présents dans l'air, nous faisant cadeau, de par sa simple présence, d'une petite usine personnelle de dépollution de nos salons.

Et pour qui est amateur de sensations gustatives peu habituelles, le yucca sait aussi égayer nos menus. Ses fleurs, comestibles pour la plupart des variétés, très riches en fer et en vitamine C, savent délivrer, si on en retire le pistil trop amer, une saveur proche de celle de l'endive avec quelques subtiles notes de noisette ou d'amandon.

Les jeunes hampes porteuses de ces fleurs en grappe peuvent aussi se consommer à la manière des asperges, ce qui est très courant au Costa Rica ou au Mexique, par exemple. Des pays où, contrairement au nôtre, chaque fleur donne naissance à un fruit, délicieux paraît-il...

Quant aux racines de yucca, elles représentent, pour leur part, un excellent anti-inflammatoire soulageant l'arthrite et décomposant soigneusement les déchets organiques de notre propre petit intérieur...

Pour terminer, une rapide astuce, en mode survie, dans la salle de bain : « Si vous manquez un jour de savon ou de shampoing, n'hésitez pas à prendre le temps de presser les feuilles de votre yucca. Pleines de saponines, elles vous rendront un fier service sous la douche. Il paraît même qu'elles savent donner à votre tignasse solidité et ténacité... » Avis aux lecteurs qui commencent à avoir le cheveu timide !





LES THEMATIQUES

CONTE VIETNAMIEN



Le premier arbre

Et si, à votre tour, vous connaissiez cette histoire qui circule de génération en génération au cœur de l'ethnie Nung du Vietnam et qui nous ramène à une époque où les arbres n'étaient encore qu'une légende.

Une famille vivait dans une fragile maison de chaume sans cesse lacérée par les vents et qu'une puissante tornade venait encore de ravager...

Incapable d'offrir aux siens une demeure sûre, le père se souvint alors de la « Montagne Mère des arbres » qui, selon la légende porterait en son sein dans un endroit tenu secret, des troncs si robustes que rien ne pourrait jamais les faire vaciller.

Quitter les siens et partir à sa recherche devenait son seul espoir, car sans bois, pas de maison, sans toit, pas de famille et sans enfant, l'homme s'éteint. C'est ainsi que durant des décennies, il marcha et marcha encore, d'un pas têtu et courageux, sa peau se marquant des chemins qu'il empruntait, ses cheveux se teintant de la nacre des lunes qui l'accompagnaient et son dos se voûtant des pentes qu'il gravissait. Puis un jour, au loin, la « Montagne Mère des arbres » lui apparut ! Arrivé à ses pieds et si pressé après tant d'années, il présenta sa hache aux flancs du premier tronc rencontré.

C'est alors qu'une main de fougère lui tapota l'épaule, suivie d'une main de mousse : la première lui déconseilla de mettre l'arbre à terre, quand la seconde lui fit cadeau d'un petit sachet fermé par un cordon de soie, contenant tout ce dont il rêvait. Une main d'écorce enfin, lui donna trois oranges, avec pour recommandation d'en manger une, chaque aube à venir, afin d'être de retour chez lui sans perdre de temps.

Voilà comment, heureux et apaisé, le père de famille se retrouva, en trois jours seulement, devant la porte de sa vieille maison de chaume, toujours aussi malmenée par les vents. Aidée de sa femme qui n'avait jamais perdu espoir de le voir rentrer triomphant, il dénoua le petit sachet fermé par le cordon de soie et de petites graines s'en échappèrent aussitôt pour se métamorphoser en arbres gigantesques. Un seul d'entre eux, suffit d'ailleurs, à doter le village tout entier de maisons solides pour la toute première fois, car enfin faites de bois.

Quant aux autres arbres nés du petit sachet fermé par le cordon de soie, ils donnèrent, à leur tour, naissance à des graines, qui donnèrent naissance à des arbres, qui donnèrent naissance à des graines poussées par les vents. Voilà comment un jour, relate cette légende du peuple Nung, les arbres, en harmonie avec l'homme, réussirent à coloniser notre planète...





L'ORIGINE DES VEGETAUX



L'épopée fantastique

Remonter à la naissance des végétaux, c'est s'installer aux commandes d'une merveilleuse machine à remonter le temps. En guise d'itinéraire, un voyage qui débute au fond des océans, il y a 3,5 milliards d'années, en compagnie d'une petite algue bleue dont nous sommes tous les descendants.

Inventant la photosynthèse, elle deviendra bientôt verte et croisera la route d'une cousine mutante dénommée *Gymnodinium*, incapable d'utiliser les pouvoirs nutritionnels de la chlorophylle et donc munie d'une minuscule bouche primitive lui permettant de « manger solide » pour la toute première fois. C'est à ce carrefour précis de l'Histoire qu'animaux et plantes prendront des chemins parallèles. Mais avançons un peu dans le temps...

Nous voici maintenant il y a 1,5 milliard d'années, l'oxygène émis par les algues modifie l'atmosphère de notre planète et crée un rempart aux rayons ultra cuisants du soleil - la couche d'ozone - offrant les conditions nécessaires à la naissance d'une vie hors de l'eau. Assèchement du climat et recul de la mer, il y a 430 millions d'années seront les éléments déclencheurs : emprisonnées dans de petites marres littorales, des algues vont devenir les premiers êtres vivants à poser le pied sur la terre ferme !

Le terrain dégagé, mousses, champignons et cooksonias - petits joncs de 5 cm à peine, à qui l'on doit l'invention du bois -, peuvent désormais partir à la conquête d'un monde inconnu avec une seule idée en tête : grandir, grandir toujours et gagner la compétition les menant, avant leurs concurrents, vers les rayons nourriciers du soleil. Et à ce sport, les fougères sont les championnes toutes catégories, avant de se faire contester le haut du classement par les palmiers et les prèles.

Nous voici alors 100 millions d'années avant la naissance du premier diplodocus, sur une planète silencieuse où seuls quelques animaux archaïques et microscopiques acariens côtoient la végétation primaire. Quelques millions d'années passent encore et voici que les végétaux inventent l'ovule et le spermatozoïde par l'entremise d'une nouvelle famille, celle des conifères, entrant en scène sur la Terre aux côtés des dinosaures ! Des conifères qui créeront également le premier œuf, autrement dit, la graine.

Mais plus extraordinaire encore sera bientôt l'apparition des toutes premières fleurs. Une révolution dans l'univers végétal, initiée il y a 150 millions d'années. Avec elles, on entre dans une ère de haute technologie, mélange de stratagèmes et de séduction. Les plantes à fleurs vont alors très vite supplanter toutes les autres familles végétales en inventant au passage le premier ovaire enveloppant confortablement leurs ovules. Ovaire qui, une fois fécondé, se transformera en fruits que nous adorerons bientôt nous mettre sous la dent. Mais ça c'est une autre histoire...

L'INTELLIGENCE DES PLANTES



Plus fortes qu'un prix Nobel !

Pour entamer cette chronique, est-ce que vous pourriez me citer sans vous tromper le nom de la plus grosse créature vivante de la planète... Qui a répondu la grande baleine bleue ? Perdu ! Effectivement, elle n'est qu'une petite sardine comparée au séquoia géant d'Amérique et à ses 85 m de hauteur...

Mais il est vrai qu'on ne pense jamais « végétal » quand on parle « être vivant ». Et pourtant une plante, ça communique, ça déjeune, ça se reproduit, c'est courtois – ou non – avec ses voisins, avec un odorat très affuté, une mémoire infailible, une vue perçante, un sens du toucher et de l'équilibre sidérant et, pour beaucoup d'entre elles, un bel esprit de famille ! 700 capteurs sensoriels : imaginez les pouvoirs physiques, chimiques, lumineux ou thermiques que ça leur confère : à côté, Superman, n'est qu'un quelconque primate... Et nos prix Nobel de chimie, de piêtres apprentis !

Juste quelques exemples : prenez un haricot de votre jardin. Grâce à des molécules spécifiques portées par le vent, il sait parfaitement appeler à l'aide les insectes qui viendront le débarrasser de ses pucerons. Plus fort encore, pensez à l'acacia d'Afrique du Sud : il lui faut moins de deux minutes pour rendre immangeables ses feuilles en les chargeant en tanin, histoire de stopper net l'appétit du troupeau venu les croquer. Mieux, il avertit simultanément ses voisins de cette présence indésirable en leur criant : « Danger les amis ». Si bien qu'avant même l'arrivée du premier brouteur, leur feuillage est déjà devenu temporairement incontestable.

Au passage, sachez que l'alphabet des arbres est constitué de centaines de molécules d'éthylène, dispersées par le vent, ce qui fait d'eux de sacrés bavards inaudibles !

Autre cas typique d'un comportement évolué, celui de vos tomates qui, malades, préviennent sous terre leurs copines afin qu'elles s'immunisent d'urgence contre le virus qui pourrait aussi les toucher. Je pense aussi à la cuscute – je vous le raconte par ailleurs – capable de « flairer » sa proie.

Et je ne vous parle pas de l'ouïe ultra aiguïlée du maïs, ni des mélèzes dont les troncs contrôlent leur équilibre grâce à de simples grains d'amidon, ni de la solidarité familiale des pins, ou de l'art du déguisement des orchidées, de la mémoire des trembles et du *Mimosa pudica*, se souvenant d'événements les ayant perturbés, ou encore de la générosité du trèfle - on l'a vu - qui freine la progression de ses racines, en cas de disette, pour ne pas priver ses compatriotes de nourriture...

Un terrible constat, quand même, en guise de conclusion : « Un grain de riz est plus évolué que nous ! » Désolé d'être aussi brutal mais c'est un fait. Car, comme le dit Axel Khan, avec les 50 000 gènes de son ADN, – soit le double de celui de l'homme –, il est capable de passer l'hiver, les pieds dans l'eau gelée, à ne se nourrir que de rayons de soleil et de gaz carbonique ! Seriez-vous capable d'en faire autant ?





LA ST VALENTIN DES FLEURS



Orgies entre polygames !

Et si nous parlions d'histoire d'amour chez les végétaux ? Mais autant le dire tout de suite, les plantes sont loin d'être fleurs bleues ! On peut même affirmer que ce sont de véritables bêtes de sexe, qui n'ont qu'une seule idée en tête : avoir, si possible, des milliers d'enfants, et avec autant de conquêtes !

Pour ce faire, elles ne tournent pas autour du pot. Chez elles, on ne se drague pas avec un bouquet. Pourtant, avouons que ça ne leur coûterait pas cher... Mais du coup, comment fait-on des petits sans même passer une nuit sous la couette quand on est un arbousier ou une marguerite ? Eh bien, toute la subtilité consiste à trouver le bon moyen pour que ses grains de pollen – en gros, l'équivalent de nos spermatozoïdes – logés dans les étamines, aillent rencontrer les ovules planqués, pour leur part, au centre du pistil d'un partenaire de la même espèce, habitant à 10 cm ou même à plusieurs kilomètres de là. Pour faire court, c'est un Kamasutra à une seule position, nommée « pollinisation ».

Mais pour procréer à distance, encore a-t-il fallu que les plantes élaborent des stratégies extrêmement fines. La plus rentable pour commencer : ouvrir, grâce aux fleurs, un self-service entièrement gratuit et pourvu de nectar à volonté, à destination d'insectes en quête d'énergie, irrémédiablement attirés par de subtils parfums, des couleurs vives, des courbes attrayantes et des pistes d'atterrissage ultra-violettes soulignant la voie à suivre pour rejoindre la cantine. On se précipite sur ce buffet « All-inclusive » emportant sans s'en rendre compte, à la fin du repas, prisonniers de nos poils, pas moins de 100 000 grains de pollen, qui iront rejoindre l'ovaire dressé sur la table du restaurant d'à côté.

Ces plantes à fleurs, les angiospermes, comme on les appelle, peuvent donc compter sur un transport aérien de semence en 1ère classe, n'hésitant pas à faire parfois appel à de plus gros porteurs comme les chauves-souris spécialisées dans les cactus et les agaves, ou les oiseaux mouches. Parfois certaines plantes exotiques ont même recours à des convois terrestres exceptionnels pour leur pollen, offrant en échange gîte et couvert à des marsupiaux, singes et autres rongeurs. D'autres végétaux comme les conifères et les graminées emploient, quant à eux, une technique bien différente. C'est l'anémogamie ou l'art de s'en remettre au vent, en dotant leurs milliards de sacs de pollens de petits ballonnets leur permettant de flotter allègrement dans l'air. Ou, plus rarement, en utilisant l'eau comme mode de transport, ce que font notamment très bien les posidonies.

Pour être complet, on soulignera qu'il existe un allié ultime et tout à fait récent au service de la reproduction sexuelle des plantes : l'homme ! En Chine par exemple, au printemps, on peut désormais voir des milliers d'ouvriers grimper aux arbres : fleur par fleur, ils pollinisent à la main, afin de s'assurer une belle récolte fruitière, remplaçant en cela les abeilles qui, malheureusement là-bas, ne sont déjà presque plus visibles que dans les muséums d'histoire naturelle...

L'IMPORTANCE DES ARBRES



Véritables usines à oxygène

À midi, vous êtes assis à la terrasse d'un restaurant et, après une orange pressée, vous commandez le menu du jour : salade verte avec huile d'olive, pignons et noix, suivie d'une omelette aux truffes. Le tout accompagné d'un verre de vin blanc. Pour finir, une poire Belle-Hélène, puis un café à la cannelle et une petite goutte de myrte.

Avant de vous lever de table, un léger mal de tête vous indispose. Vous prenez, illico, une aspirine puis consacrez quelques minutes à noter votre liste de courses sur un carnet, avec le stylo Bic trouvé au fond du sac. Enfin, l'addition réglée, vous reprenez votre voiture, direction le boulot.

Une halte déjeuner on ne peut plus banale, vous l'avouerez, mais qui me donne envie de vous poser une question : « Lors de ce moment passé au restaurant, combien de végétaux venez-vous de mettre à contribution ? »

Quasiment 20 et je ne parle que des arbres !

Un frêne pour la chaise, un orme pour la table, un oranger en apéritif, un olivier pour l'huile, un pin parasol pour les pignons, un noyer pour les cerneaux, un chêne pour la truffe, un robinier faux-acacia pour le fût de vin blanc, un poirier et un cacaoyer en dessert, un caféier, un cannellier et un myrte pour conclure. Sans oublier le saule pour l'aspirine, le ricin pour le plastique de votre stylo, le pin sylvestre pour le papier du carnet et l'hévéa pour les pneus de la voiture vous ramenant au travail...

Il est donc évident que nous ne saurions vivre sans les arbres !

D'autant que ce sont eux, avec les algues, qui nous permettent de respirer, grâce à ces précieux rots d'oxygène qu'ils ont la politesse de lâcher en fin de repas, après s'être repus de dioxyde de carbone. Rejets, au combien indispensables à notre survie, que nous avalons à raison de 700 g par jour et 255 kg par an. Je vous facilite les calculs : on a donc virtuellement besoin de 10 arbres par personne pour remplir nos poumons.

Selon les dernières études, la planète en porte 3000 milliards, soit 422 par habitant. Vous penserez donc qu'on n'est pas près de s'asphyxier.

Oui, sauf qu'on en comptait le double sur Terre il y a 10 000 ans, que 15 milliards d'arbres partent en fumée chaque année et que 500 hectares de forêts viennent d'être arrachés depuis que vous avez commencé à lire cette page, l'équivalent, en surface, de 700 terrains de foot !





ENVIE DE BRILLER EN SOIREE ?



5 infos renversantes sur les plantes

Cette chronique va mettre votre perspicacité à l'épreuve en une série d'informations plutôt étonnantes sur les végétaux, dont l'une d'entre elles est totalement inventée ! Saurez-vous deviner laquelle ?

Première info : certains végétaux ont le sens de l'anticipation ! Une passiflore vient en effet de déconcerter les scientifiques. Par deux fois, ils ont déplacé au dernier moment, et de 5 cm sur la gauche, le tuteur auquel la plante souhaitait s'accrocher. C'est alors qu'à la troisième tentative, sentant le coup fourré se renouveler, la passiflore a directement projeté ses vrilles à 5 cm à gauche du tuteur.

Direction le Japon pour notre deuxième information : là-bas, on se sert désormais d'arbustes connectés à des écrans de contrôle pour prévoir les séismes. Les signaux électromagnétiques perçus en sous-sol par leurs racines sont, en effet, traduits sous forme de graphes prévenant les habitants d'un tremblement de terre, 48 heures avant son arrivée...

Information N°3 : les cyprès sont mieux protégés que les pompiers ! En effet, quand un incendie les menace et que la température environnante atteint les 60°C, pour ne pas prendre feu, les cyprès de Leyland, notamment, relâchent aussitôt dans l'air une très grande partie des composés résineux inflammables présents dans leur corps, prévenant en même temps leurs voisins, afin qu'ils aient le temps d'activer leur propre protection.

Information N°4 : la salade hurle de douleur quand on la croque ! Des capteurs audio ultra perfectionnés viennent tout juste de le démontrer... Quand vous plongez vos pommes de terre dans l'eau bouillante, faites revenir vos aubergines à la poêle ou plantez vos dents dans une carotte, idem ! Des sortes de gémissements inaudibles à l'oreille humaine se font entendre.

Information N°5 : la plus grosse créature vivante de la planète s'appelle Pando, pèse 6000 tonnes, s'étend sur 44 hectares et vit dans l'Utah aux États-Unis. Il s'agit d'une colonie d'arbres - des peupliers faux-tremble - 40 000 troncs recensés pour un individu unique ! Ces arbres sont en réalité tous des clones d'un ancêtre unique né il y a vraisemblablement 80 000 ans. Ils partagent le même génome et sont reliés entre eux par une gigantesque racine. Biologiquement parlant, cette forêt n'est donc qu'un seul et même être vivant !

Alors, quelle est l'affirmation totalement inventée ?

Les plantes qui ressentent la douleur quand on les croque, bien sûr ! Et heureusement, car pour tout dire, ceci compliquerait sérieusement la vie des végétariens !

LE BLOB



Un extraterrestre dans la nature

*Vous savez bien sûr tous ce qu'est un OVNI, mais un ORNI – Objet Rampant Non Identifié –, est-ce que ça vous parle ? Le blob en est un ! *Physarum polycephalum* pour les intimes. Un nom derrière lequel se terre une créature vivante bouleversante, ni animal, ni végétal, ni champignon, ni bactérie ou peut-être un peu de tout cela...*

Avec de faux airs de mousse, d'éponge de mer sortie des eaux, de lichen ou de moisissure, cet Alien terrestre vit en sous-bois, au contact des arbres et a été classé, par facilité, parmi les « protistes » - c'est à dire des êtres unicellulaires -, dans la famille des myxomycètes, champignons gluants en grec, dont il existe près de 1000 espèces différentes. Jaunes fluo le plus souvent, mais aussi bleus, roses, rouges ou blancs, ayant colonisé la Terre, Corse comprise, depuis 400 millions d'années !

Première chose étonnante à savoir au sujet du blob, c'est qu'il est constitué d'une cellule unique qui peut atteindre 10 m²... Pour une seule cellule vivante, 10 m², c'est du jamais vu ! En comparaison, c'est comme si les 100 milliards de cellules constituant notre corps avaient chacune le volume d'une orange et celle du blob, celui de notre planète !

Plus fort encore : le blob est immortel, peut se laisser sécher des années durant, en cas de trop forte luminosité ou de difficulté à se nourrir. Il a 221 sexes, rapportés aux deux - mâle et femelle - que l'on connaît habituellement. Et si vous hachez menu cet organisme, chaque partie amputée ne mettra que 2 mn pour cicatriser et sera aussitôt capable de recoller ses morceaux, reformer un être unique et continuer à grandir. Mais ce n'est pas fini. Plutôt vorace, le blob traque les champignons de la forêt, prêt à fondre sur eux s'il a le ventre creux, à une vitesse supérieure à 4 cm/ heure, digérant sa proie dans la foulée sans laisser aucune trace sur la scène du crime.

Ou plutôt si, une trace et d'importance d'ailleurs : le mucus, une sorte de trainée transparente, lui indiquant clairement par où il est déjà passé pour ne pas avoir à s'épuiser lorsqu'il part à la chasse.

Dernières données en rafale : le blob a la capacité d'apprendre, de communiquer avec ses congénères, de résoudre des problèmes comme, par exemple, trouver la sortie de n'importe quel labyrinthe en laboratoire pour rejoindre une source de nourriture, toujours la meilleure pour sa survie et sa santé d'ailleurs. Et s'il a été précédemment coupé en mille petits morceaux, il passe les récupérer aux quatre coins du circuit expérimental et les reconnecte tous en une cellule unique avant de prendre la poudre d'escampette...

Enfin ultime étrangeté : les blobs ont aussi une vraie personnalité avec un comportement de prédateur et un taux de sympathie vis à vis de leurs congénères différent selon les terres du globe où ils habitent. À ce sujet il paraît que les blobs de Corse seraient de loin les plus fréquentables...





LA CRYPTOBOTANIQUE



Frissonnantes rencontres

Féru de botanique, connaissez-vous l'agneau tartare, le y'a te veo, le duñak ou l'umdhlebi ? Pas sûr, car il s'agit d'espèces qui appartiennent à la sphère confidentielle de la cryptobotanique, comprenez des végétaux légendaires, connus par ouïe dire, mais dont l'existence n'a jamais été avérée scientifiquement.

Commençons par l'agneau tartare, un arbrisseau qui pousserait à l'état sauvage au fin fond de la Russie. Selon la rumeur et comme son nom l'indique, il ressemblerait à s'y méprendre à un mouton juvénile poussant à l'extrémité d'une tige d'un mètre de hauteur environ. Seuls les loups pourraient manger cet être hybride dont la pulpe serait d'autre part semblable à de la chair d'écrevisse et lâcherait du sang, une fois incisée. Quant à ses racines, elles iraient voler leur nourriture aux plantes voisines pour se nourrir et les affaiblir considérablement au passage !

Direction les forêts d'Amérique centrale maintenant où se trouverait le *y'a te veo* qu'il est raisonnable de traduire par « je te vois » et dont la simple description devrait suffire à vous ôter toute envie de partir à sa recherche ! Un tronc épais garni de puissantes épines et de branches semblables à de longues langues munies de crocs, le tout doté d'un appétit vorace et d'un vif penchant pour la chair humaine. Si l'on en croit la mémoire populaire locale, de nombreux voyageurs distraits, passant à côté du *y'a te veo*, hélas, sans le voir, se seraient fait saisir par ses branches, puis immédiatement compresser et empaler contre son tronc. Une fois vidée de leur sang, leur carcasse, desséchée et rejetée au pied de l'arbre, serait rapidement dissoute via ses racines. Vraiment motivant pour partir en randonnée du côté du Panama ou du Honduras...

En cherchant bien, il existerait le même type d'arbre mangeur d'hommes aux Philippines, connu sous le nom de *duñak*. Idem à Madagascar où, là-bas, il prendrait davantage la forme d'une sorte d'ananas de deux mètres et demi de hauteur, armé de tentacules épineux et d'un trou béant rempli de liquide visqueux à son extrémité supérieure. Sa fonction : ingurgiter les promeneurs imprudents ou les captifs livrés à l'arbre cannibal par la mythique tribu Mkodos vivant à ses côtés.

Enfin, dernier face à face cryptobotanique en compagnie de l'*umdhlebi*, arbre légendaire des Zoulous dont l'écorce pendrait en grandes écailles et qui serait équipé d'immenses feuilles d'où suinterait un liquide laiteux empoisonnant toute créature osant le frôler. En guise de récompense : maux de tête sévères, yeux injectés de sang et délire menant le plus souvent à la mort. Pourtant ses fruits, dit-on, demeurent succulents. Un privilège réservé à quelques vieux guerriers sud-africains abordant toujours l'*umdhlebi* avec le vent dans le dos et après avoir sacrifié une chèvre à ses pieds pour s'attirer ses faveurs. Mythe ou réalité ? Le mystère, là aussi, reste entier...

PLANTES ET ANIMAUX



Phytothérapeutes par nature

On le comprend largement à travers cet ouvrage, la nature regorge de plantes médicinales sur lesquelles l'homme a longtemps pu compter, avant de leur préférer des médicaments plus aseptisés. Mais que se passe-t-il du côté des animaux quand ils se sentent ballonnés ou ont la migraine ?

Ce qui est certain, c'est qu'en l'absence de docteurs à plumes ou à poils, ils sont devenus les rois de l'automédication et de la phytothérapie. Pour eux, se soigner par les plantes n'est pas une mode, mais un réflexe naturel et une question de survie !

Je pense tout d'abord aux chats ou aux chiens qui, pour nettoyer leurs bronches et soulager leur estomac avalent, volontairement à en vomir, le bien nommé chiendent.

Les belettes nauséuses quant à elles, préfèrent la rue, une plante sauvage leur permettant de vite retrouver leurs esprits...

Quant aux chimpanzés, ce sont les très amers rameaux de *Vernonia*, habituellement absents de leur repas, qu'ils s'efforcent de dénicher et mâchouiller en cas de problèmes intestinaux importants.

Tout aussi intéressante est l'initiative prise par plusieurs espèces en cas de morsure de serpent ! Sans « Aspivenin » ni de téléphone portable pour contacter le SAMU, les chamois, par exemple, ne perdent pas une seconde pour partir en quête d'euphorbes, tandis que les loups mettent toute leur énergie à déterrer des racines de renouée, alors que les tortues préfèrent foncer à 0,25 km/heure vers un bouquet de marjolaine. Autant de plantes qui, hors urgence médicale, ne figurent jamais à leurs menus !

En prenant de la hauteur, on s'aperçoit aussi que les hirondelles partent régulièrement en quête de chélideine, contenant un suc délicatement appliqué sur les yeux de leur marmaille, histoire de les doter très tôt d'une vue perçante.

Et chez les animaux les plus petits, ça marche aussi. A l'instar des fourmis et des abeilles introduisant souvent dans leurs foyers des bouts de résine de conifère ayant pour mission de barrer la route aux bactéries.

Pour en revenir aux oiseaux, un cocorico régional, pour les mésanges bleues de Muro, en Balagne, qui au début des années 2000 ont permis aux scientifiques de faire une découverte d'envergure mondiale. Ceux-ci ont en effet pu démontrer que ces volatiles installés en Corse possédaient un flair incroyable et un talent inné d'aromathérapeute, en les observant aller piocher dans le maquis des plantes aromatiques bien précises – lavandes, immortelles et menthes en tête –, immédiatement glissées au creux de leur nid afin d'éviter à leur progéniture les attaques de parasites !





DES PLANTES EN OR



De bien divines proportions

Selon vous, quel est le point commun entre la cathédrale Notre Dame de Paris, une marguerite, la Joconde, une feuille A4, le Parthénon, une pomme de pin, la pyramide de Khéops, un coquille d'escargot et le visage de Marylin Monroe ?

Ce point commun, c'est 1,61 ! Ou, pour être plus précis : 1.61803398875... aux décimales illimitées que l'on arrondira volontiers par défaut à 1,61. En d'autres termes, « le Nombre d'Or » qui se cache derrière chaque élément cité en introduction. En fait, plus qu'un nombre, il s'agit d'une proportion. La « Divine Proportion » comme on la dénommait dans les temps antiques. Celle qui donne naissance au Beau, à l'Ordonné et à l'Esthétique.

En architecture par exemple, la façade du temple du Parthénon possède une largeur 1,61 fois plus grande que sa hauteur. Idem pour les deux tours de Notre Dame, 1,61 fois plus hautes que sa nef. Même proportion entre hauteur - apothème - et demi-base d'une face quelconque des pyramides d'Egypte.

Mais pour en venir plus directement au Nombre d'Or chez les plantes, un mathématicien pisan du 12^e siècle s'impose : Leonardo Fibonacci, à qui l'on doit une suite de nombres portant son nom, dont voici les premiers termes : 0, 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21, 34, 55... à prolonger à l'infini. Les plus perspicaces auront noté que chaque nombre est formé de la somme des deux qui le précèdent : $3 + 5 = 8$ $5 + 8 = 13$ $8 + 13 = 21$ et ainsi de suite.

Mais si maintenant vous divisez un de ces nombres par le précédent, vous approchez du Nombre d'Or. En calculant par exemple : $8 \div 5 \approx 1,60$ $21 \div 13 \approx 1,61$ ou encore $13 \div 8 \approx 1,61$, vous en trouverez toujours une valeur approchée.

Ainsi avertis, ouvrons grand les yeux sur la nature qui nous entoure et voyons combien cette suite de Fibonacci – et par conséquent le Nombre d'Or qu'elle véhicule – y est présente.

Dans les ananas, les pommes de pin, le cœur d'un tournesol ou les cactus, par exemple. Effectivement, si vous vous amusez à compter les spirales constituées par les petites facettes, écailles ou épines de leurs corps respectifs, en partant vers la droite puis vers la gauche, vous trouverez toujours 8 et 13 spirales chez l'ananas, 13 et 21 dans une pomme de pin ou 21 et 34 chez le tournesol. Chaque fois donc, deux nombres consécutifs de la suite de Fibonacci...

Autre exemple, les fleurs qui ont souvent 3, 5, 8, 13 ou 21 pétales. Et puis, si vous observez de près les feuilles poussant le long de n'importe quelle tige, vous remarquerez qu'elles le font quasiment toutes selon un angle de pousse de $137,5^\circ$ par rapport à leur support, ce qui correspond à l'angle déterminé par un cercle entier - soit 360° - divisé par $(1 + \text{notre fameux Nombre d'Or})$... Étonnant non !

LES EXTRAORDINAIRES



Vous connaissez plus fort qu'eux ?

Les fans d'Harry Potter le savent bien, la branchiflore est une plante incroyable qui offre à celui qui la mâche le pouvoir de respirer sous l'eau. Le seul problème, c'est qu'elle n'existe pas. Néanmoins, la nature, la vraie, déborde d'imagination et a su inventer des végétaux aux capacités réellement impressionnantes...

Honneur aux fleurs pour débiter, avec la plus grande d'entre toutes : un beau bébé de 10 kg et de 1 m de diamètre qui s'épanouit au cœur des forêts humides indonésiennes et qui répond au nom de *Rafflesia arnoldii*. Malgré sa taille surdimensionnée, sachez qu'on la renifle de loin, bien avant de la voir. Et pour cause, afin d'attirer à elle les mouches pollinisatrices, par sa robe, cette fleur en version XXXL imite à la perfection la chair d'animal en décomposition et, comble de raffinement, associe aux couleurs l'odeur de cadavre putréfié qui va avec !

Direction le Nicaragua, pour partir en quête d'une autre plante aux capacités surnaturelles : *Socratea exorrhizza*, un palmier marcheur armé de racines aériennes qui surélèvent son tronc et qui, telles des échasses, le font littéralement ramper au-dessus du sol. Pour gagner sa place au soleil et pouvoir manger à l'envie ses rayons nourriciers, de nouvelles racines-échasses poussent sans cesse en direction de la lumière, comme on ferait un pas en avant, tout en laissant pourrir les copines à l'arrière. Du coup, ce palmier qui a véritablement la bougeotte est capable de se déplacer d'un mètre par an !

Rendez-vous à Bornéo maintenant pour approcher, tout en se bouchant le nez, la *Nepenthes lowii*, une carnivore qui à l'originalité de se procurer l'azote nécessaire à sa survie en dévorant les excréments de petits mammifères. Et pour faire en sorte qu'ils viennent lui livrer à domicile ce ragoûtant repas fécal, elle les attire avec un nectar sucré mais très laxatif qui ne peut être atteint par l'animal que s'il se positionne juste au-dessus d'une sorte de grande urne façonnée par la plante à laquelle il ne manque plus que la chasse d'eau. Ce ne seraient donc pas les Turcs qui auraient inventé les WC du même nom !

Pour finir, ma préférée, une liane chilienne du nom de *Boquila trifoliolata*, qui a mis en place une stratégie prodigieuse afin de ne pas se faire dévorer par les herbivores. Elle a en effet réussi l'exploit, toujours incompréhensible pour la science, d'imiter à la perfection les feuilles des différents arbres sur lesquels elle choisit de pousser. Par exemple, si les feuilles de son arbre tuteur sont brunes, longues, fines et luisantes, les siennes, en quelques semaines de développement, le deviendront tout autant. Ce n'est pas tout, si l'une des extensions de cette liane s'accroche à un arbre voisin d'une autre espèce, pourvu quant à lui de feuilles vertes, petites, rondes et plutôt mat, notre *Boquila*, sur cette partie de son corps, les imitera là aussi à merveille et aura donc deux types de feuillage à la physionomie radicalement opposée sur un même pied ! Et elle est capable de simuler jusqu'à 12 profils de feuilles différents... Saisissant !





PLANTES AU PARFUM



Fragrances d'Histoire

Végétaux et parfums ont toujours fait bon ménage, depuis que les Égyptiens ont eu l'idée, per fumum c'est-à-dire « par la fumée » émanant de bois précieux, de gommés, de résines ou de bouquets de fleurs brûlés, d'entrer en contact avec l'au-delà.

Et si pour beaucoup d'entre nous, être lié au parfum, c'est gratifier son cou de quelques « pschitts » matinaux de son flacon préféré, il est des personnalités de l'Histoire pour qui, vivre entouré de fragrances, comptait plus que tout. Je pense à Néfertiti, dont les journées commençaient toujours par un bain dans de l'eau de jasmin, avant onction, des heures durant, d'extraits de fleurs rares par ses dévouées servantes.

Quant à Cléopâtre, au nez si délicat, on sait qu'elle parfumait tout ce qui pouvait l'entourer, jusqu'aux voiles de ses navires, transformées en philtres d'amour, pour partir à la conquête successive de César et de Marc Antoine. Et que dire de Néron, qui fit équiper les plafonds de ses palais de lamelles d'ivoire mobiles percées de trous, afin d'offrir aux invités de ses banquets une pluie raffinée d'essence et de pétales de fleurs exotiques, tandis que des colombes au plumage imprégné de senteurs subtiles rafraîchissaient l'atmosphère à grands coups d'ailes.

Autre souverain amoureux de douces effluves : Louis XIV, réputé être le roi le plus fleurant du monde. Car si Versailles ignorait les latrines et était le fief d'odeurs épouvantables, le maître des lieux, par contre, embaumait quotidiennement le jasmin, l'œillet blanc et la fleur d'oranger. D'ailleurs, à la cour, chacun usait de produits odorants et de recette de plantes en tout genre pour camoufler les nauséabondes exhalaisons corporelles. Se rincer le visage au vinaigre, s'enduire les mains de crème d'iris, se frotter les dents avec de la pâte de cannelle, d'orange, de clou de girofle et de citron, puis se décrasser les cheveux avec de l'huile de santal et de lavande représentait une importante étape de la toilette matinale de tout bourgeois digne de son rang.

Et pour faire un rapide détour par la Corse, on peut relever la manie parfumée de Louis XV qui, hormis la triste odeur de poudre qu'il laissa du côté de Ponte Novu, avait imposé que des bouquets aromatiques différents soient disposés chaque jour au sein de ses pénates fixes ou mobiles : rose, amande et géranium de préférence.

Enfin, impossible de conclure ce passage en revue olfactif sans évoquer Napoléon et les 120 litres d'eau de Cologne qu'il vidait chaque mois. 120 litres ! Autant parler d'une véritable addiction à laquelle, dans une moindre mesure, succomberont également sa sœur Pauline et plus tard l'impératrice Eugénie.

Si vous ne connaissiez pas ces pans odorants de notre Histoire, vous voici désormais au parfum.

LE SUPERMARCHÉ DES ROMAINS



Que du bio en rayons !

Attelons nos chevaux, montons à bord de notre char et partons faire quelques courses dans le « supermarché » des Romains : une époque à laquelle mettre un sesterce dans le caddie et entendre au micro les promotions du jour était plutôt rare, car leurs grands magasins à eux, c'était simplement la Nature avec un grand N !

En lieu et place de nos rayons, des végétaux qui savaient rendre tous les services. Vous habitez par exemple à Aléria ou à Mariana, il y a 2000 ans d'ici, et vous aviez besoin de glue pour recoller l'anse de votre amphore : qu'à cela ne tienne, il vous suffisait d'aller récolter un peu d'écorce de houx à laisser moisir, piler et arroser régulièrement. Urgence à colmater votre barque qui prend l'eau ? La résine chauffée - appelée la poix - d'un pin de votre jardin ou de nos montagnes pouvait faire l'affaire.

Envie d'un bon shampoing ? Mettez la main sur un olivier, son huile sera absolument parfaite pour vos cheveux. Accompagnée de baies de laurier, elle servira par ailleurs à fabriquer votre savon d'Alep maison ! Et puisqu'on est au rayon beauté, autant y rester : une petite récolte de lupin et de fève pour un fard donnant bonne mine et un peu d'algues ou de mûres écrasées pour un rouge à lèvres, à tendance verte ou plutôt rouge, qui fera sensation dans les banquets mondains.

Allons maintenant jeter un œil au rayon parapharmacie : un rendez-vous amoureux noté sur vos tablettes....d'argile ? Pas de panique, on déracine une prêle pour le brossage des dents et on croque une baie de genévrier pour se procurer une haleine parfaitement fraîche. Si tout se passe bien et si encore, quelques temps après, votre conquête a trop souvent mal à la tête sur l'oreiller, il suffira de trouver un saule dans les parages, véritable tube d'aspirine de l'époque en version XXL. Plus tard, quand monsieur reviendra d'expédition, un bon bain de cônes de cyprès lui rendront la jambe légère.

Continuons nos emplettes du côté bazar : un chêne pour changer la roue de notre char, un myrte pour nos nasses à langoustes, de la bruyère pour ramener des balais flambant neufs à nos esclaves, un fagot de genêts pour nos paniers, un peu de chanvre en cordelette, quelques graines de caroubes pour s'assurer du juste poids de nos futures transactions, et, pour le petit à l'école, du papyrus, pas encore vendu au format A4 mais déjà bien pratique pour faire ses devoirs...

Enfin, avant de quitter le magasin, direction le prêt-à-porter, vers un chêne-liège tout d'abord, pour renouveler nos sandales et un champ de lin ensuite, histoire de rêver à la dernière petite tenue qu'on pourra se payer, ou encore, en vue de se tricoter un préservatif de luxe, protégeant déjà les coureurs de toges des maladies vénériennes... Et si les fins de mois sont un peu dures, trois grains de poivre tendus à la caissière suffiront pour repartir chez soi heureux et le coffre plein... Les temps ont bien changé !





DES ARBRES FORTS EN MATHS



Un frigo rempli pour la nuit

Les plantes sont des êtres vivants fabuleux, longtemps classés au même niveau de passivité qu'un caillou, tant leur manière de vivre est différente de la nôtre. Leurs facultés sont pourtant extraordinaires, je vous en parle tout au long de ce livre. Dernière révélation en date : les arbres savent aussi compter !

Oui, vous avez bien lu, le pommier de votre jardin, le géranium de votre balcon et le yucca de votre salon mériteraient tous trois la note 20 sur 20 en mathématiques !

Je vous explique : comme vous le savez tous, pour se nourrir, en journée, les plantes font ce que l'on appelle de la photosynthèse, c'est à dire qu'elles absorbent les rayons du soleil et les transforment en matière organique bonne à digérer, avec quelques verres de carbone pour faire passer tout ça...

Mais qui dit « nourriture émanant du soleil » dit évidemment « plein jour ». Pourtant, les végétaux ont aussi besoin d'énergie la nuit. En gros quand la cantine solaire est fermée ! Ainsi, pour continuer à vivre, ils vont puiser dans leurs réserves d'hydrate de carbone – ou d'amidon si vous préférez – stockées la plupart du temps au niveau des feuilles sous forme de petites granules. Des granules bourrées d'énergie, fabriquées et mises en réserve au cours de la journée.

On sait désormais que 95% de ces granules sont consommées par les plantes, petit à petit, durant la nuit, sachant que des molécules spécifiques sauraient compter le nombre d'heures restant avant le retour du jour, tandis que d'autres seraient chargées de la gestion des stocks.

Un quotient « temps / stock restant » permettant de puiser mathématiquement et efficacement dans leurs réserves... Autrement dit, et on l'a expérimenté, si on leur fait artificiellement endurer des nuits de 16h au lieu de 12h en temps normal, elles vont ajuster leur consommation de granules énergétiques et finir leur cycle nocturne avec 95% de grignoté au lieu d'avoir tout épuisé à l'issue de la 12ème heure.

Stratégie identique si on leur inflige un cycle de 8 heures seulement dans le noir, elles goberont leurs gélules de glucide plus rapidement, mais toujours à 95%, histoire d'en conserver 5% sous le coude, évitant ainsi de se mettre « dans le rouge ».

Il n'y a donc plus de doute aujourd'hui, les plantes ont bel et bien une calculatrice intégrée à leur organisme. Reste à savoir où cette calculatrice biochimique se cache, afin peut-être de découvrir, un de ces jours, qu'en plus de savoir faire des équations simples, les arbres sont aussi à l'aise avec les racines carrées ! Remarquez, là, il n'y aurait rien de bien étonnant...

LA THEORIE DES SIGNATURES



Les semblables soignent les semblables

*Qu'est ce qui peut bien se cacher derrière cette mystérieuse formule ? Eh bien tout simplement de petites ordonnances médicales soufflées à nos oreilles par les plantes elles-mêmes, à qui saurait bien les observer ! Une théorie historique résumée en une formule : *similis similibus curantur*, les semblables soignent les semblables...*

En d'autres termes, l'aspect de certains végétaux nous livrerait sur un plateau ce que ces derniers seraient capables de guérir chez nous. C'est en tout cas ce à quoi croyaient, mordicus, les docteurs de l'antiquité, suivis par les herboristes de la médecine médiévale et les alchimistes de la Renaissance.

Dans leurs traités respectifs, on peut par exemple lire avec délice que les fleurs rouge sang de la pimprenelle indiqueraient clairement qu'elles sont aptes à endiguer les hémorragies, que la racine du colchique en forme de doigt gonflé soignerait la goutte comme personne, que la tige de la prêle et sa drôle de forme squelettique soulagerait à merveille les rhumatismes. Voire, que le suc jaune de la rhubarbe pourrait régler tous nos problèmes de bile.

À relever aussi le cas de la sagittaire aux feuilles pointues que l'on disait capable de soigner les blessures par flèches ou celui de la carotte qui, une fois coupée, ressemble étrangement à un œil humain et améliorerait donc clairement la vue. Ajoutons à cette sélection la tomate dotée d'une couleur rouge, de quatre chambres intérieures lorsqu'on la sectionne et, parfois même, d'une singulière forme en cœur. Il n'en fallait pas plus pour qu'on imagine qu'elle puisse amicalement chouchouter notre palpitant. On pourrait aussi citer toutes les plantes à duvet recommandées pour traiter la calvitie, de l'aubergine, de l'avocat et de la poire, dont la forme d'utérus indiquerait sciemment qu'ils seraient bénéfiques pour le système reproducteur féminin.

Et puisqu'on y est, abordons le cas des figes qui sur l'arbre pendent souvent par deux et sont remplies de milliers de petites graines. Inutile de vous faire un dessin, elles étaient l'assurance de prévenir tout problème masculin sous la ceinture.

Alors la « théorie des signatures », simple hasard, effet placebo ou subtil cadeau offert à l'homme par cette grande bibliothèque qu'est la nature à qui prendrait le temps de la lire ? Même si la médecine moderne a su contredire ou modérer certains cas, il n'en reste pas moins que l'un de ses exemples les plus célèbres est validé par la science. Il s'agit en l'espèce de la noix, sosie miniature de notre cerveau avec ses deux petits hémisphères lovés sous sa coque. Elle a en effet toujours été recommandée pour renforcer l'esprit alors qu'on vient tout juste de découvrir, à son sujet, qu'elle regorge de sérotonine, un neurotransmetteur indispensable à la bonne marche de nos fonctions cérébrales !





CE QUE VOIENT LES PLANTES



Des végétaux loin d'être myopes

Désolé si cette annonce devait bouleverser tous ceux qui, parmi vous, ne le savait pas encore, mais les plantes voient ! Sans aucun signe de myopie ou de presbytie actuellement détecté. En réalité on peut même affirmer qu'elles ont un œil de lynx et surveillent en permanence leur environnement.

Elles sont, par exemple, tout à fait capables de se rendre compte si vous avez déplacé leur pot d'un bout à l'autre du couloir, du jardin ou du balcon. Si vous vous en approchez, elles vous remarquent et pourraient même dire si votre chemise est bleue ou rouge.

Il faut quand même que je précise : en fait, c'est exclusivement de la lumière et non de des images que les végétaux perçoivent et notamment certaines couleurs totalement imperceptibles pour nos yeux d'humains.

Je pense notamment aux rayons ultra-violetes responsables de nos coups de soleil ou à la lumière infrarouge qui nous réchauffe.

Si les végétaux y sont sensibles, c'est grâce à des photorécepteurs nommés phytochromes, installés au cœur de leurs cellules et qui réagissent donc principalement à deux couleurs : le bleu et le rouge !

La première leur indiquant la direction de la source lumineuse et la seconde leur permettant de mesurer la longueur du jour et de la nuit...

Du coup, le bleu directionnel les informe de la meilleure orientation à prendre pour leur tige ou leurs feuilles de manière à capter au maximum la lumière du soleil rapidement transformée en nutriments, c'est le principe simplifié de la photosynthèse. Quant au rouge et à son degré d'intensité, il leur signale à quel moment du cycle jour/nuit ils se situent, histoire, par exemple, d'ouvrir les fleurs au bon moment pour draguer l'insecte qui viendra s'en lécher les babines.

On sait même qu'une plante est capable de savoir si une concurrente poussant à côté commence à lui faire trop d'ombre et lui piquer sa part de rayons nourriciers. Selon le cas, elle se met alors à pousser plus vite ou dans une direction plus favorable pour s'en sortir.

Alors après avoir lu cela, je ne doute pas une seconde que beaucoup d'entre vous, pour s'occuper de leur plante, n'hésiteront pas à multiplier les vêtements bleus ou rouges, histoire de copiner davantage.

UN VINAIGRE DE LEGENDE



Il était une fois quatre voleurs...

Retenez bien cette recette : 40 g de grande absinthe, idem de petite absinthe, de romarin, de sauge et d'acide acétique. Ajoutez 10 g de muscade, autant de camphre, un soupçon de menthe, de rue des jardins, de lavande, de cannelle, de girofle et d'ail. Laissez macérer le tout durant 10 jours dans 2 litres de vinaigre de vin.

Vous voici en possession d'un remède de légende : « le vinaigre des quatre voleurs ». Un antiseptique au nom énigmatique qui a véritablement imprégné l'Histoire ! Et cela débute aux environs de l'an 1630 à Toulouse, où sévit alors une épidémie de peste absolument meurtrière – 50 000 décès en quelques mois font de la ville rose une cité noire.

Dans ce « no man's land », quatre brigands qu'aucun symptôme ne semble atteindre, arpentent de nuit, les ruelles contaminées. Franchissant sans crainte et sans vergogne le seuil des maisons pestiférées, ils dépouillent les cadavres et étranglent dans leurs lits les derniers survivants, non sans les avoir délesté auparavant de leurs objets les plus précieux. Le tout sans être touchés par le terrible fléau...

Alors quand les autorités finissent par arrêter ces quatre assassins, une lancinante question leur brûle les lèvres : « Comment des scélérats comme vous, sans aucune protection peuvent-ils côtoyer la mort d'aussi près et se jouer ainsi de la peste ? »

Et si, aux premières heures d'interrogatoire, le quarteron de maraudeurs n'est pas bavard, les choses changent lorsqu'on leur propose un simple « deal » : « Soit vous vous mettez à table en nous donnant la clé de votre immunité et dans ce cas vous serez pendus mais avec délicatesse, soit vous décidez de rester muets et c'est sur le bûcher qu'à petit feu vous crépiterez ».

Préférant la corde aux allumettes, le secret fut livré, les criminels avouant d'une même voix avoir découvert dans un vieux grimoire franciscain, un remède miracle. Lotion dont ils s'enduisaient le corps et buvait chaque jour une cuillère. Vous en avez donc eu la recette. Inutile de vous dire qu'à l'affût de bons coups et en des temps où les pandémies étaient légion, d'autres escouades de scélérats, et notamment à Marseille qui fut à son tour touché par la Grande Peste en 1720, en reprirent la méthode.

Et si des siècles en ont sans doute légèrement modifié la composition, il n'en reste pas moins que ce breuvage fut en son temps si renommé, et dans le monde entier, qu'on l'inscrivit dans les livres officiels de pharmacopées sous le nom que vous comprenez maintenant de « vinaigre des quatre voleurs ».

Panacée que vous pouvez tenter de confectionner vous-mêmes puis d'utiliser en prévention de maladies contagieuses, pour différents problèmes de peau, de dents ou de cheveux et pour lutter contre la fatigue, les maux de tête, le mal de mer ou encore les encombrements respiratoires.





ANGELO MARIANI



Le Coca-Cola est bien corse !

Évoquer la coca, feuille issue d'un petit arbuste originaire de la Cordillère des Andes et emblème des Incas introuvable à l'état sauvage, c'est évidemment faire référence à la marque la plus célèbre au monde : Coca-Cola, dont 11 000 litres sont bus chaque seconde et 3 milliards de bouteilles vendues toutes les 24 heures.

Et dire que c'est un Corse qui se cache derrière ce succès stratosphérique ! C'est effectivement à Peru Casevecchje que naît en 1838, au sein d'une famille bourgeoise, un certain Ange-François Mariani, plus connu sous le prénom d'Angelo.

Marchant dans les pas de son père pharmacien, il « monte à la capitale » à 21 ans, pour occuper un emploi de préparateur en pharmacie. Expert en chimie, il dévorera ligne après ligne, les quelques études vantant alors les principes actifs d'une feuille tout droit venue du pays des Incas : la coca. C'est alors que lui vient une idée : inventer une boisson médicamenteuse miracle ! La recette est mise au point en quelques mois, mêlant trois variétés de feuilles de coca à du vin de Bordeaux. Voilà comment à 25 ans seulement, notre corse plein d'ambition distribue dans toutes les bonnes pharmacies parisiennes les premières bouteilles de son « Vin tonique Mariani à la Coca du Pérou ».

Deux verres par jour - soit, au passage, pas moins de 6 milligrammes de cocaïne avalés - et fini pour vous la dépression, les problèmes de surpoids, la grippe, les fatigues passagères, les maux d'estomac, les problèmes respiratoires, l'anémie, les ennuis de cordes vocales et même l'impuissance...

Mais s'il est un alchimiste de talent, Angelo Mariani se révèle surtout en tant que précurseur de la vente par correspondance et de la publicité moderne, car pour faire connaître son breuvage dans le monde entier, il va avoir une idée géniale : en faire cadeau aux plus grandes personnalités de son époque en retour d'un petit mot gentil vantant son breuvage. Des témoignages faisant grimper en flèche sa notoriété. Et comment peut-il en être autrement quand 3 papes, 16 souverains, 8 présidents de la République, 43 ministres, 37 maréchaux et près de 500 artistes tressent les louanges de votre boisson, parmi lesquels le président américain Mc Kinley, Raymond Poincaré, Émile Zola, Bartholdi, les Frères Lumière, Thomas Edison, Alexandre Dumas, Sarah Bernard ou encore le Pape Léon XIII. Voilà comment en 15 ans, Angelo Mariani conquiert la planète, ouvrant des filiales à Montréal, New York, Alexandrie et Shanghai.

Parallèlement, du côté d'Atlanta, un pharmacien du nom de Pemberton lancera lui aussi en 1884, une boisson à la coca, directement inspirée de la recette créé 20 ans plus tôt par l'enfant de Tavagna. Avec feuille de coca évidemment et vin de bordeaux, auquel il ajoutera juste quelques noix de cola. Deux ans plus tard, la prohibition américaine le poussera à retirer le vin, remplacé par une boisson gazeuse et sucrée. Le Coca-Cola était né !

BULLETIN DE SANTE



Petit check-up du monde végétal

Une étude est sortie dernièrement sur l'état du monde sauvage. Étonnamment, si celui des animaux et des hommes était plutôt bien documenté, du côté des végétaux, il restait du chemin à faire. Premier chiffre très intéressant : 391 000 espèces de plantes, ont été recensées sur la planète. Ça fait beaucoup ou pas tant que ça ?

Cela représente en fait près de 25 % de la biodiversité mondiale qui avoisine animaux, champignons et bactéries confondues, 1,7 millions d'espèces différentes, sachant qu'il en reste encore entre 10 et 100 millions à découvrir, notamment au fond des océans.

Mais pour en revenir aux plantes, sachez qu'on en découvre tout de même 2500 nouvelles espèces chaque année, considérant que 90% d'entre elles sont des angiospermes, comprenez « des plantes à fleurs ».

Autre chiffre qui vient de tomber : 1 sur 5. Il s'agit du nombre d'espèces végétales actuellement menacées de disparition. En grande partie, à cause de l'agriculture et de la déforestation. Cela fait quand même 80 000 variétés que nos arrière-petits-enfants ne verront peut-être jamais pousser ailleurs que dans des livres de botanique...

Très instructif également, le nombre de 31 128. Il correspond à la totalité des végétaux dits « utiles à l'homme ». Parmi eux, 18 000 le sont en médecine ou pour les soins traditionnels, on pense par exemple à la sauge, au ginseng, au quinquina ou au nebnep africain. 11 500 assurent nos besoins en matériaux, le lin ou le chanvre pour le tissu, le pin, le chêne, le châtaignier ou le bambou pour la construction, l'hévéa pour les pneus, etc.

Quant aux 5538 autres plantes, ce sont celles qui s'invitent tout simplement à notre table. Cela va du pommier au poivrier, en passant par la carotte, la feuille de blette sauvage ou le basilic.

1600 autres plantes pour finir, entrent dans la catégorie « carburant et source d'énergie naturelle », quand 1382 sont utilisées pour des rituels ou usages sociaux de type feuille de tabac, liane ayahuasca et khat.

Un dernier chiffre : 4979, qui correspond au nombre d'espèces de plantes qualifiées d'invasives. En Corse, les griffes de sorcières et les figuiers de barbarie en font notamment partie. À ce sujet – mais je vous en parle par ailleurs –, ce qu'il est intéressant de noter, concernant le figuier de barbarie, c'est que si on l'éradique sous nos latitudes, ailleurs sa présence vaut de l'or ! Elle permet notamment d'en extraire un colorant alimentaire naturel, de rendre potable les eaux insalubres, d'éclairer des maisons, et d'élaborer l'huile de jouvence la plus chère au monde...





HIGHLANDERS DES FORETS



La cryogénie ringardisée

L'immortalité : si on vous l'offrait, seriez-vous d'accord ? Les arbres, quant à eux, ont déjà tranché, certaines de leurs espèces ayant bel et bien percé ce secret, et depuis des millions d'années !

Prenez, par exemple, un olivier en Balagne, un châtaignier en Castagniccia ou un eucalyptus en Plaine orientale, eh bien, chacun de ces trois arbres est potentiellement immortel... Oui immortel génétiquement, à condition, bien sûr, d'éviter un accident de la vie du type lame de tronçonneuse.

On peut toujours l'affirmer mais encore faut-il le prouver. Comment des végétaux, quand même bien moins taillés que ces multinationales investissant des milliards pour tenter de se l'approprier, ont-ils pu résoudre en toute discrétion l'énigme de la vie éternelle ?

Tout d'abord, il faut rappeler que la plupart des arbres, stoppant leur croissance l'hiver et réactivant leurs gènes éteints au printemps, remettent biochimiquement leurs compteurs vieillesse quasiment à zéro. Chez eux, on est donc OK pour multiplier les cernes, mais pas les rides.

Ainsi, même après cent ans d'existence, certaines espèces ne sont encore que de bourgeonnants adolescents ! Mais pouvoir vivre très longtemps ne signifie pas être immortel, on est bien d'accord. Car pour entrer dans le cercle fermé des « Highlanders » de la forêt, l'arbre doit encore franchir une étape décisive : celle du clonage.

D'individu unique, il lui faut réussir l'exploit de se constituer en colonie de clones. Ce que certains d'entre eux sont capables de réaliser, les feuilles dans le nez ! Ce n'est, en effet, rien d'autre que la « multiplication végétative » : soit sous forme de bouturage, quand des tiges distinctes de l'arbre prennent d'elles-mêmes racine, soit de marcottage par l'enracinement de branches touchant le sol, ou encore de drageonnage, lorsque de futurs troncs naissent directement sous terre depuis les racines initiales.

Tout cela paraît évident mais reprenons simplement la technique du marcottage, comme sait le faire un tilleul, par exemple, dont les branches trainant au sol s'enracinent naturellement. Eh bien c'est exactement comme si l'homme avait l'aptitude d'enfouir sa main, quelques centimètres sous terre et un temps suffisant, pour qu'un second corps, génétiquement identique au sien, naisse bientôt de ces cinq doigts ! Et ainsi de suite, individu après individu, pour l'éternité. Une production en série de clones parfaits synonyme d'immortalité potentielle...

C'est ce que l'on peut d'ailleurs vérifier, entre autres, en Tasmanie où voisinent des centaines d'arbres dupliqués, tous issus d'un unique houx royal originel, vieux de 43 000 ans, ayant très bien pu, à l'occasion, bavarder avec l'homme de Néandertal.

Dépôt légal : octobre 2017
Relecture : Pierre-André Moretti
Photos : shutterstock ©
ISBN : 9782953970128
Imprimé par PBtisk, République Tchèque
© GALEA EDITIONS, 2017

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne doit être reproduite ni transmise sous aucune forme et par aucun moyen, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, l'enregistrement ou toute autre forme de