

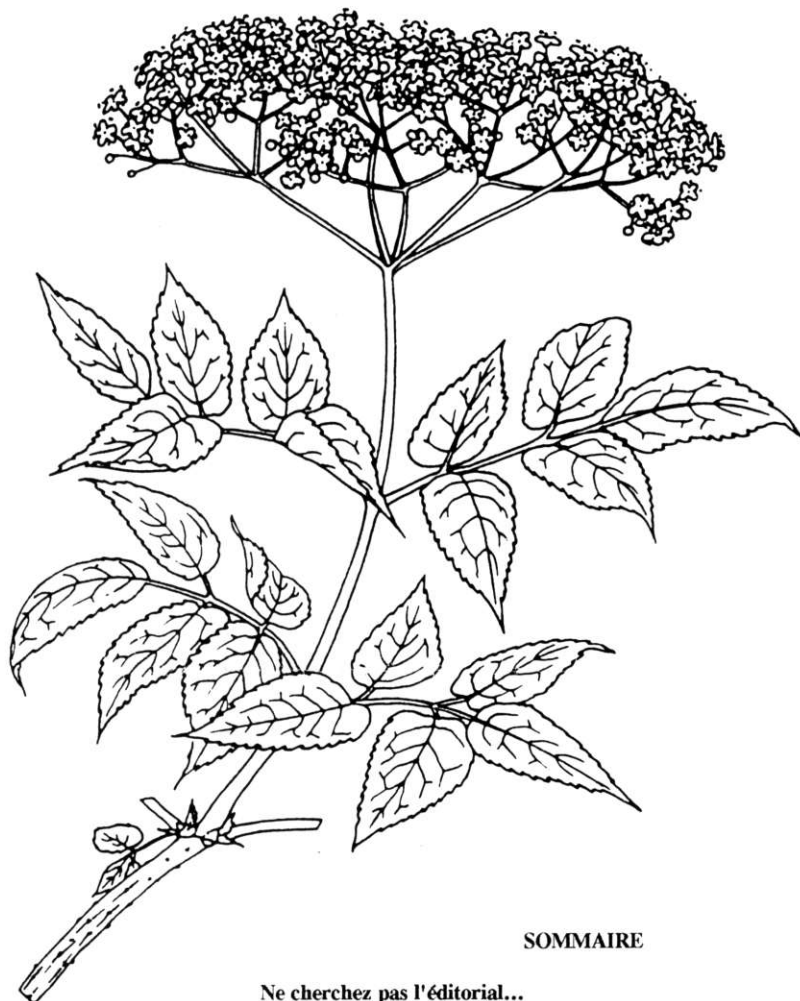
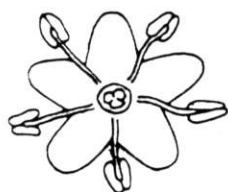
# L'ERMITE HERBU

No. 5, juin 1994



En fleur dans nos contrées:

## LE SUREAU *Sambucus nigra* L. Caprifoliaceae



Doux l'instant de bonheur,  
Allongé auprès de l'eau  
Mille et une senteurs  
Des fleurs blanches d'un sureau  
Eperdu, et sans douleur,  
Bercé par le parfum de ta peau...

B. David  
"Au printemps  
de mes amours"

### SOMMAIRE

Ne cherchez pas l'éditorial...	
Fête de la famille	p. 2
Excursions: dernier rappel!	p. 2
Dossier : les collections botaniques suisses	p. 3 et 4
Cuisine sauvage: tout sur le sureau	p. 5
Dossier: propos ethnobotaniques	p. 6 à 8



## ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN DE L'ERMITAGE

**ADAJE:**  
**REDACTION:**

Jardin Botanique, Pertuis du Sault 58, 2000 Neuchâtel, Tel: 038-244429, CCP: 20-5761-9  
L'Ermité Herbu, c/o C. Bijleveld, Gouttes-d'Or 19, 2000 Neuchâtel, Tel: 038-214519.



## 18 ET 19 JUIN 1994: FETE DE LA FAMILLE ! Piscine d'Engollon, entrée libre.

**Venez nombreux visiter le stand de l'ADAJE lors de la fête des familles,  
le 18 et 19 juin prochains à la piscine d'Engollon (entrée libre)!**

Notre association organise les activités suivantes:

- sur le stand: cuisine sauvage (la surprise du chef!), dégustation de tisanes (saurez-vous les reconnaître?), jardinage, dessin-bricolage,
- 2 postes du rallye (en collaboration avec le CREE centre romand d'éducation à l'environnement) qui se déroule tout au long du week-end,
- promenades et cueillettes botaniques, le dimanche, départs à 12h, 13h et 14h.

Les personnes qui souhaitent participer activement sont encore les bienvenues et peuvent s'adresser à Bernard Clot, Institut de Botanique, Chantemerle 22, 2007 Neuchâtel, 038 232 111, ou au jardin botanique (038 24 44 29).



### EXCURSIONS DANS LES ALPES: DERNIER AVIS !

**2 - 3 juillet: Jardins et flore des Alpes.** Visite des jardins botaniques de St-Triphon et de Champex, ainsi que du Val d'Arpette. Départ de Neuchâtel samedi 2 à 8h30, retour dimanche 3 vers 18h30. Programme détaillé dans l'Ermite no. 4. **Inscription obligatoire et définitive avant le 24 juin;** ouvert à tous, membres et non-membres. Forfait estimé à Frs. 50.-, comprenant voyage en minibus, nuitée et petit-déjeuner. Pique-nique et souper en sus.

**17 Juillet** (ou 23 juillet en cas de mauvais temps): **Excursion au Vallon des Morteys**, dans les Préalpes fribourgeoises; flore alpine de 1400 à 2200 m. Conduite: MM. Jean Louis Richard et Eric Székely. Inscription avant le 24 juin.

#### Bulletin d'inscription à l'excursion de Champex (jardin et flore des Alpes) : 2-3 juillet 1994

Nom:..... Prénom :.....  
Adresse:.....  
Tel.:.....

Nombre de personnes : ...

Bulletin à retourner au Jardin botanique,  
Pertuis-du-Sault 58, 2000 Neuchâtel  
jusqu'au 24 juin

#### Bulletin d'inscription de flore alpine au Vallon des Morteys, Préalpes fribourgeoises, dimanche 17 juillet (ou 23 juillet en cas de mauvais temps) :

Nom:..... Prénom :.....  
Adresse:.....  
Tel.:.....

Nombre de personnes : ...

Bulletin à retourner au Jardin botanique, Pertuis-du-Sault 58, 2000  
Neuchâtel jusqu'au 24 juin

DOSSIER:

## Les collections botaniques suisses

par Edouard Jeanloz



Alexander von Humboldt  
(1769 - 1859)



Aimé Bonpland  
(1773 - 1858)

### Origine et évolution des jardins botaniques

Si la Ville et le Canton de Neuchâtel peuvent s'enorgueillir de posséder bientôt un nouveau jardin botanique, il faut savoir qu'il existe dans notre pays au moins 25 collections botaniques.

Le but des premiers jardins de ce genre au Moyen Age était la culture des plantes médicinales, afin d'utiliser leurs vertus pharmaceutiques. Mais, c'est avec les grands voyages d'exploration, dès le 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècle, en Asie, en Amérique du Sud et Amérique Centrale que vont arriver en Europe de nombreux végétaux exotiques. On voit alors fleurir les premières glycines, camélias ou forsythias venus de Chine dans les propriétés de riches armateurs, dans les jardins royaux puis dans les premiers "jardins des plantes" (Kew à Londres, Palmengarten de Francfort par ex.). C'est le début du grand inventaire botanique de la planète que tenteront un Carl von Linné (18<sup>e</sup> siècle) ou un Charles Darwin (19<sup>e</sup> siècle) parmi de nombreux autres botanistes. En parallèle, de nombreux jardins botaniques vont se développer, en Europe d'abord puis en Amérique du Nord principalement. On y fait pousser et on y expose les végétaux les plus exotiques. Dès le 19<sup>e</sup> siècle, la construction de serres, rend possible la culture de plantes tropicales sous des climats froids et pluvieux. C'est l'âge d'or de la botanique avec des expéditions scientifiques organisées dans les régions les plus reculées de la planète (Alexander von Humboldt en Amazonie, Sir Joseph Hooker dans l'Himalaya, au Liban et dans l'Atlas; Aimé Bonpland au Mexique par ex.).

Ce rôle de **vitrine du patrimoine végétal planétaire** reste essentiel dans l'idée que l'on se fait de nos jours d'un jardin botanique. Cependant, l'ère industrielle doublée d'une démographie galopante, va rapidement mettre en danger (ou faire disparaître) beaucoup d'espèces végétales. Dès lors, les jardins botaniques vont devenir des **conservatoires d'espèces en danger**.

Plusieurs exemples récents ont permis de voir se développer à nouveau des plantes maintenues en jardin botanique et disparues dans leurs régions d'origine. Cette érosion de la diversité génétique ne touche pas que les zones tropicales ou néo-arides du globe; plus près de chez nous, l'appauvrissement de notre flore sauvage (et ... cultivée) devient un problème dont les jardins botaniques détiennent un bout de solution. A partir de graines récoltées sur des populations de plantes menacées, il est possible de cultiver des plantes en jardin et de les réintroduire dans leur milieu d'origine. Si le milieu est trop dégradé, il faut trouver des stations peu éloignées du site et réunissant des conditions écologiques analogues. Ce type d'action est mené en Suisse par plusieurs jardins botaniques (dont celui de Neuchâtel) et sera à l'avenir coordonné (Commission Suisse pour la Conservation des Plantes Sauvages, CSPCPS). Au niveau international, c'est l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature) qui est concernée. Au niveau local, on peut citer, au

jardin botanique de Neuchâtel, des actions de ce type visant à maintenir notamment la Pulsatille (*Pulsatilla vulgaris*) dans les Gorges du Seyon et l'Oeillet de Grenoble (*Dianthus gratianopolitanus*) sur les crêtes du Jura central.

La diversité des collections botaniques suisses est grande. On peut distinguer plusieurs groupes :

### 1) Les jardins botaniques universitaires

La plupart des universités suisses possèdent leur jardin botanique : Fribourg, Berne, Zurich, Bâle et Neuchâtel. On constate à chaque fois que le jardin dépend d'un institut de botanique mais qu'il joue en plus un rôle important de vulgarisateur de la botanique auprès du grand public. Jusqu'ici, Neuchâtel faisait exception car son rôle principal consistait dans la culture des plantes nécessaires à la recherche du laboratoire de phanérogamie.

### 2) Les jardins botanique publics

Les villes de St Gall, Zurich (collection de succulentes) et Meyrin possèdent leur propre jardin botanique.

Si Genève possède le plus grand et le plus riche jardin botanique de notre pays, c'est bien à la Ville qu'elle le doit, bien que l'Université profite également de cet outil (herbiers, bibliothèque).

Lausanne et Porrentruy et les Iles de Brissago sont des institutions gérées par les cantons.

### 3) Les collections privées

Elles sont très diverses; de nombreux jardins alpins à la mode au début de ce siècle, se sont maintenus (Les Rochers de Naye, Le Pont, Nant, Schatzalp), d'autres ont vu le jour, tels Champex ou Schinigeplatte. Des collections spécialisées, oeuvres de passionnés, se sont créées, telle la collection de saules Oberli à Wattwil (SG), l'Arboretum d'Aubonne, la collection de bambous de M. Toni Grieb à Montet/Cudrefin, le jardin de St. Triphon dans le Chablais, ou encore la collection de magnolias de M. Peter Smithers à Vico-Morcote. Enfin, d'autres collections sont nées autour d'écoles professionnelles comme celle du Centre horticole de Lullier, de Wädenswil ou de l'ETH de Zurich, sise à Grüningen dans la campagne zurichoise. Un cas à part est le jardin botanique de Brügglingen près de Bâle, créé sur le site de l'exposition nationale "Grün 80" dans un superbe parc de 13 hectares.

## Collaborations

Les collections botaniques suisses travaillent chacune indépendamment, bien qu'une association suisse des responsables techniques de jardins botaniques existe. Mais l'avenir devrait rapprocher ces conservateurs du patrimoine de la flore indigène ou exotique. Les jardins botaniques suisses doivent s'intégrer dans les associations nationales de protection de l'environnement (CSCPS; CSCPC, réseau floristique suisse, Office fédéral pour l'environnement, la forêt et le paysage, LSPN) et internationales (CITES, UICN, BGCS). Cette collaboration vise à mieux cerner les priorités de conservation des espèces végétales en danger.

## Rôle social et culturel des jardins botaniques

Pour bien remplir leur mission, les institutions muséologiques, scientifiques ou culturelles doivent être attrayantes et s'insérer dans les préoccupations régulières des populations. Les jardins botaniques n'échappent pas à cette règle. Ils doivent être beaux, agréables à visiter, présenter des programmes d'éducation, stimuler l'intérêt pour le monde des plantes. Le grand public ne se contente plus de la contemplation de grandes collections de plantes alignées en ordre systématique dans les serres ou dans les jardins. Les jardins botaniques doivent devenir des produits culturels attrayants, agréables à visiter plusieurs fois par année.

Dans de futurs "Ermitte herbu", vous aurez l'occasion de découvrir des articles qui vous feront découvrir plus en détail quelques-unes de ces collections botaniques suisses, souvent méconnues.



L'Ecole d'Horticulture de Wädenswil:  
la botanique comme cadre de vie

CUISINE SAUVAGE: par M. Queloz

## LE SUREAU NOIR

*Sambucus nigra L*

Connu depuis l'Antiquité, le Sureau Noir est toujours très apprécié; de par ces vertus médicinales à son parfum subtil utilisé en cuisine, nous vous suggérons 2 recettes très simples et délicieuses.

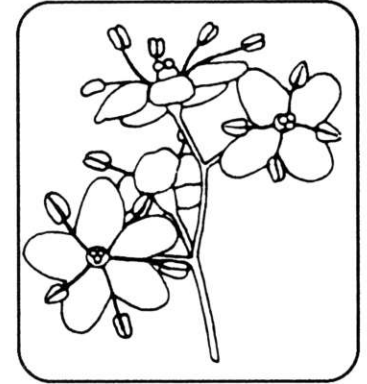
### 1 Le sirop concentré aux fleurs de sureau : 2 variantes

C'est un sirop très concentré à diluer avec de l'eau bien froide afin d'obtenir une délicieuse boisson rafraîchissante, bienvenue lors de chaudes journées d'été, ou à utiliser pour parfumer un sorbet ou un entremet.

A. Remplir un grand bocal ou pot en verre d'ombelles mûres en tassant un peu, couvrir d'eau et d'un couvercle. Mettre au soleil 24 heures. Filtrer en pressant la pulpe des fleurs afin que le parfum se retrouve dans le sirop. Ajouter 1,250 kg de sucre et 20 gr d'acide citrique par litre de liquide recueilli (s'achète en droguerie). Laisser mûrir 3 jours de plus au soleil dans des bouteilles hermétiquement fermées. Remuer de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre se soit dissout. Conserver le sirop concentré dans les bouteilles hermétiques.

B. pour environ 3 litres de sirop:

Proportions: environ 12 grandes fleurs ou 18 petites; 2,5 kg de sucre, 1,5 lt d'eau bouillante; 30 gr. d'acide citrique et 3 citrons en rondelles. Procédé: laisser macérer le tout dans une "toupine" pendant 3 à 4 jours, passer au tamis et mettre en bouteilles fermant hermétiquement.



Fleurs de sureau (détail)

### 2 Les beignets aux fleurs de sureau (un des meilleurs beignets de fleurs)

Pâte à frire:

Proportions: 200 gr. de farine tamisée, 3 dl. d'eau ou de bière, 1 prise de sel, 1 c.s. d'huile, 2 blancs d'oeufs en neige

Procédé:

mélanger farine, liquide, sel, huile, laisser reposer 1 heure, au dernier moment, ajouter les blancs en neige très délicatement, chauffer la friture à 180°

Tremper les ombelles propres une à une dans la pâte à frire, puis les plonger dans l'huile bouillante. Les laisser dorer, les égoutter sur du papier ménage; tremper dans du sucre fin et servir immédiatement.

### *Le Sureau (De Holerbaum) d'après Hildegarde de Bingen (XIIe siècle)*

*Le sureau est plus chaud que froid; il est peu utile pour l'homme, de même que son fruit. Celui qui a la jaunisse se mettra dans un bain chaud; on placera des feuilles de cet arbre sur des pierres chauffées au feu, puis on versera de l'eau par-dessus, qu'on ajoutera à du vin pur qu'il boira dans son bain; une fois sorti du bain, il se mettra au lit pour transpirer; à répéter souvent, et il sera guéri.*



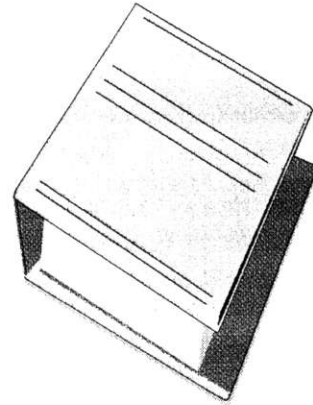
LES GRANDS DOSSIERS DE L'ERMITE

## Propos ethnobotaniques

(Première partie)

### L'apprentissage des propriétés médicinales des plantes

par Pierre Lieutaghi



#### L'aliment végétal, initiateur du remède.

Comment les sociétés humaines ont-elles découvert les propriétés thérapeutiques des plantes ? Question souvent posée, à laquelle il est ordinairement bien mal répondu. Ne considérant que nos façons modernes d'appréhender le végétal inconnu, bien loin de cette connivence obligée avec la flore qui fait le quotidien des peuples de chasseurs-cueilleurs (et aussi, sur un mode plus souple, celui des sociétés rurales traditionnelles), le journaliste vulgarisateur ou le pharmacologue évoquent en premier lieu la part du hasard.

L'homme bafouillant des premiers âges, incapable de distinguer le salutaire du néfaste, aurait progressivement appris à ses dépens à se méfier des plantes toxiques. Et, avec l'assistance des millénaires (alliés complaisants de toutes les théories évolutives), la rencontre fortuite entre des remèdes potentiels et des malades qui en auraient, bien involontairement, absorbé les feuilles ou la sève, aurait peu à peu signalé des vertus, enseigné des pouvoirs...

C'est à l'anthropologie moderne et à son regard dépourvu d'a-priori explicatifs sur les sociétés héritières du rapport le plus ancien avec les milieux naturels qu'on doit des pistes de compréhension plus sûres : aussi "primitif" qu'il soit, l'homme compare, classe, expérimente, découvre, et transmet à ses descendants le fruit de son intelligence du monde. Si le hasard intervient alors dans les processus cognitifs, ce n'est sans doute pas avec une fréquence beaucoup plus grande que dans le laboratoire du biologiste.

On s'en tiendra ici aux aspects matériels de la rencontre fondatrice de nouveaux savoirs entre l'homme et la plante. L'autre voie d'accès à la connaissance des remèdes végétaux passe par l'analogie, se situe dans l'ordre symbolique. Elle pourra être empruntée à l'occasion d'un autre article.

C'est d'abord par le biais de l'aliment végétal que les premiers groupes humains ont rencontré la diversité des saveurs et des pouvoirs des plantes. Cet apprentissage se rattache au "savoir animal" des Anthropoïdes, grands mangeurs de fruits et de jeunes pousses. Les gorilles de la forêt équatoriale savourent des tiges juvéniles de beaucoup d'espèces, comme nous le faisons de certaines "asperges" sauvages, parfois toxiques à l'état adulte. Ils partagent avec l'homme la consommation des orties. Les chimpanzés mangent des dizaines d'espèces de fruits, qu'ils distinguent parfaitement de leurs éventuels analogues vénéneux. L'homme le plus "primitif" possède déjà ce savoir : il sait distinguer le manifestement toxique du comestible. Et sa propension à occuper des milieux variés va le conduire à affiner cette connaissance.

Comme l'attestent les pratiques de ramassage des sociétés de chasseurs-cueilleurs, la flore sauvage est exploitée très attentivement. Tout ce qui peut sembler comestible est testé. De nos jours encore, certaines sociétés tropicales savent essayer les plantes nouvelles venues en regard des catégories de classification et d'usages définies à propos de la flore autochtone. Des modes de préparation particuliers permettent de tirer parti de certaines plantes vénéneuses ou impropres à la consommation à l'état brut. Ainsi du manioc, Euphorbiacée toxique des régions tropicales : sa racine, qui produit une féculé comestible après râpage et lavage (cassave, tapioca), était sans doute exploitée bien avant les débuts de l'agriculture.

***La consommation courante de certains végétaux ne peut aller sans l'observation d'effets physiologiques particulier.***

*Les glands ont constitué une base alimentaire importante pendant la Préhistoire européenne, comme dans certaines sociétés indiennes de la Côte Ouest des*

U.S.A. Dans beaucoup de gisements des temps post-glaciaires, en Europe, on trouve des restes de glands grillés, préparés pour la nourriture des hommes. Parfois, ce sont des silos entiers qui en sont remplis. Dans le Sud de la France, ce genre de réserve subsiste jusqu'à l'Age du Fer (-700).

Aux temps historiques, si les glands servent surtout à l'alimentation des porcs, ils reprennent place dans celle de l'homme en temps de disette ou de famine, où l'on oublie souvent les précautions d'emploi nécessaires. On les fait sécher au four, on les réduit en farine qu'on mêle au pain. Au XVIIIe siècle encore, des accidents sont relatés, qui peuvent aller jusqu'à l'occlusion intestinale et à la mort.

L'action puissamment astringente des glands tient à leur richesse en **tanin**, substance qui resserre les tissus et freine les sécrétions. D'où l'action antidiarrhéique, mise à profit par la médecine populaire. Au XIXe siècle, la médecine savante prescrivait avec succès la poudre de glands grillés dans les hémorragies utérines.

Le tanin a aussi la propriété de précipiter les alcaloïdes, substances azotées toxiques fréquentes chez les plantes. Cette action justifie la réputation de contre-poison des glands, dans l'Antiquité comme au Moyen-Age.

Toutes ces indications médicales des glands ont vraisemblablement été "enseignées" par l'usage alimentaire poursuivi pendant des millénaires.

L'Ortie, plante des sols riches du bord des eaux, devenue la commensale des hommes dès les premiers habitats permanents, où les rejets de matières organiques lui fournissaient les nitrates dont elle est friande, est aussi une ressource alimentaire très ancienne. On mange encore fréquemment ses jeunes pousses printanières, cuites en potage ou accommodées à la façon des épinards.

Cette bonne "mauvaise herbe" a des propriétés anti-hémorragiques longtemps mises à profit par les médecines populaire et savante. Il suffit d'introduire dans la narine un coton imbibé de suc frais d'ortie pour interrompre un saignement de nez. Absorbés, le suc ou l'infusion concentrée de plante sèche peuvent aussi interrompre des hémorragies internes (remède symptomatique : la cause du mal n'est pas traitée).

Il est probable que cette propriété de l'ortie a été reconnue par ceux qui en consommaient couramment les pousses : des maladies hémorragiques en étaient spontanément améliorées, sinon guéries.

Aujourd'hui encore, on voit, en Europe, dans la consommation de certaines plantes sauvages, le passage progressif de l'intention alimentaire/gastronomique à l'intention thérapeutique : à mesure que le végétal consommé gagne, avec sa croissance, en principes actifs, il passe au statut de remède.

Le tamier, liane herbacée commune des lisières et des haies, est plus connu sous son nom populaire d'herbe aux femmes battues, qui fait allusion à l'emploi de la pulpe de sa grosse racine charnue sur les ecchymoses. Mais ses jeunes pousses font aussi partie des "asperges sauvages" qu'on mange au printemps, à la façon des asperges véritables. C'est une pratique encore vivante dans le Sud-Ouest français.

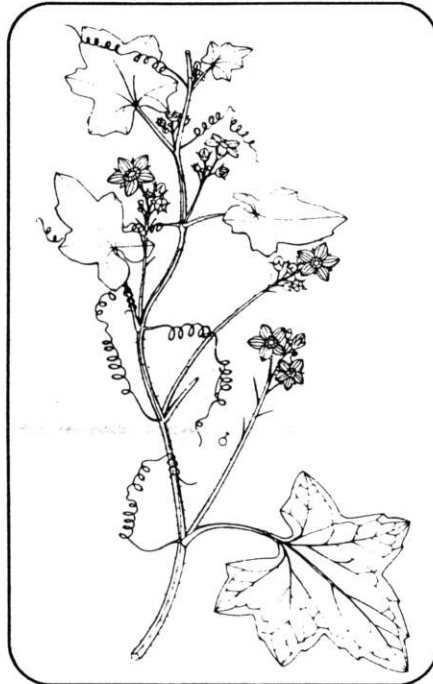
Mais le tamier est aussi une plante toxique. A maturité, toutes ses parties, et surtout les jolis fruits rouge vif, peuvent causer des empoisonnements graves.

Les utilisateurs traditionnels du tamier savent qu'il s'agit d'une plante dangereuse à l'état adulte, qui se montre diurétique, puis laxative si on la consomme à un stade un peu avancé.

Certains tirent un parti thérapeutique de cette conversion progressive de l'aliment en remède : après avoir mangé l'omelette aux pousses de tamier pour le plaisir gustatif, ils en poursuivent la consommation pendant quelques jours, alors que la plante grandit et développe ses principes actifs. Ceci dans un but de "dépuratif" printanière, à un moment où il convient de "nettoyer le sang" (l'idée d'encombrement du corps, de "vices du sang", est un héritage de la médecine antique).

Au Ier siècle, le médecin grec Dioscoride cite déjà le double emploi du tamier, comme aliment et comme remède diurétique.

La Bryone a le même statut de plante toxique mais comestible au stade juvénile. Aliment-remède diurétique et laxatif de l'ancienne société, c'est aujourd'hui un remède important de l'homéopathie.



La Bryone

*Sous toutes les latitudes, des plantes toxiques au stade adulte ont été et sont encore mangées à l'état de jeunes pousses. Cette pratique, que l'homme partage avec les animaux herbivores, est l'une des voies d'accès à la connaissance des propriétés médicinales de la flore.*

Pendant la plus grande partie des temps historiques, *tous les légumes et les fruits consommés sous nos climats se verront reconnaître des propriétés médicinales.* Si l'aliment a fini par l'emporter sur le remède, la mémoire de leur ancienne connivence persiste dans quelques formules toutes faites dont l'origine échappe à la plupart d'entre nous.

**"La laitue fait dormir"** : plante "froide" de l'ancienne médecine, appréciée des philosophes grecs qui prônaient la tempérance, la laitue, surtout quand elle est "montée", renferme un "lait" blanc (d'où "laitue") qui coule abondamment quand on coupe la tige. Ce latex, dit "lactucarium", renferme une substance soporifique, la lactucine.

Plus actif chez les laitues sauvages, dont plusieurs espèces sont encore consommées en Europe (d'où un apprentissage très ancien de l'action physiologique), le lactucarium, épaissi par évaporation, était prescrit en succédané de l'opium. Il est moins actif, mais aussi moins toxique.

**"Le pissenlit est bon pour le foie"**. Salade des prés la plus ramassée de nos jours, le pissenlit a aussi des variétés maraîchères. La consommation de cette herbe amère, au printemps, éveille toujours une impression de "fraîcheur", de bienfait pour le corps.

C'est une sensation quasi animale, qui peut se rattacher au temps lointain où l'homme, au sortir de la mauvaise saison, vivait comme un véritable partage de jouvence le simple fait de manger les jeunes plantes sauvages.

La "cure de pissenlit", que certains pratiquent toujours, des mars, façon instinctive d'accorder l'organisme à l'élan du renouveau, trouve sa justification au laboratoire et dans l'expérimentation médicale actuelle: **la plante renferme des substances amères qui stimulent la production et l'évacuation de la bile, abaissent le taux de cholestérol sanguin, stimulent l'ensemble des fonctions digestives.** Certaines dermatoses associées à des problèmes hépatiques en bénéficient.

C'est dire sur un mode savant ce que la médecine populaire exprime en affirmant que le Pissenlit "nettoie le sang" et "fait sortir les boutons".

"Si tu manges trop d'asperges, tu vas te

lever plusieurs fois cette nuit". L'asperge s'est révélée **diurétique** bien avant d'être cultivée : on mange toujours les pousses de plusieurs espèces sauvages d'Asparagus (et de plantes du même groupe, comme le petit-houx et la salsepareille), consommation qui ne peut manquer de révéler cette propriété.

La médecine du passé mettait les racines d'asperge au rang des "cinq apéritives majeures" et les prescrivait dans l'hydropisie ("apéritif" est à entendre dans son sens ancien : qui ouvre les voies urinaires). Irritante pour le rein, déconseillée à ceux qui souffrent de cet organe, l'asperge est un remède abandonné.

L'attention qui a toujours été portée à l'action physiologique des aliments végétaux se retrouve aussi dans la mémoire de certaines recettes qui utilisent les déchets de leur consommation : pelures de pommes (adouçissantes, sédatives), graines de citrouille (vermifuges contre le ténia), racines de poireau (diurétiques dans l'urémie), queues de cerises (diurétiques), etc.

L'usage **diurétique** des queues de cerises reste connu de la plupart d'entre nous, même de ceux qui vivent depuis longtemps en ville. Elle n'est pas sans rapports avec l'action du fruit lui-même, dont les anciens disaient qu'il "fait bien pisser".

Cet emploi des queues de cerises semble être d'origine populaire exclusive, et probablement récente : les écrits n'en parlent pas avant la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est peut-être un écho de la prescription ancienne des noyaux pour combattre la "pierre" (les calculs urinaires). En vertu du vieux principe de similitude : la "pierre" de ce fruit diurétique, qui ressemble aux calculs, pulvérisée et absorbée dans un liquide, brisera la pierre du corps.

**L'alimentation végétale a enseigné la diversité des saveurs, associé la saveur à des domaines de propriétés thérapeutiques. En même temps, elle a fourni des repères pour la mise en pratique des plantes reconnues impropres à la consommation.**

L'**amertume**, goût de beaucoup de plantes comestibles, est associée très tôt à la stimulation de l'appétit et de la digestion (en témoigne toujours notre goût pour le pamplemousse en hors-d'oeuvre, ou pour les apéritifs à base de gentiane). C'est une saveur identique à celle de la bile, la seule que l'organisme animal partage manifestement avec le végétal.

L'amer-stimulant a peut-être pu suggérer le recours à des degrés supérieurs d'amertume pour porter remède à l'affaiblissement du corps souffrant de fièvre : la plupart des grands fébrifuges végétaux sont des amers : quinquina, écorce de saule, gentiane, petite centaurée, chardon béni, etc.