



Panier de légumes du 27 novembre

Attila et Pimprenelle

On faisait déjà mention des vertus curatives de la pimprenelle dans des écrits chinois deux siècles avant JC. Cette plante a été importée d'Asie par des pèlerins en Angleterre d'où elle s'est propagée dans toute l'Europe.

Dans des écrits publiés au Moyen Age, la pimprenelle sauvage est décrite comme une plante antiseptique aux effets hémostatiques. Le nom latin de la plante, *Sanguisorba minor*, vient d'ailleurs du latin sanguis « sang » et de sorbere « absorber ».

La pimprenelle a ainsi profité d'une réputation extraordinaire puisque, selon la légende, c'est elle qu'utilisa Csaba, roi des Huns, fils d'Attila et petit-fils, par sa mère, de l'empereur Honorius pour ressusciter ses guerriers tués au combat, grâce à l'application de pimprenelle qui, depuis cette cure merveilleuse, reçut le surnom d'emplâtre de Csaba.

Elle est aussi cultivée depuis plus de 600 ans en tant que plante aromatique et comme légume. Au XVIIIe, on la trouve à Versailles en bonne place dans le potager du Roi.

Une autre légende attribue à certaines plantes une efficacité exceptionnelle le matin du 24 juin. C'est à ce moment-là qu'il conviendrait de les cueillir, pour capter leurs pouvoirs en de précieux breuvages... après les sept plantes sacrées de la Saint-Jean, comme l'armoise, la jubarbe, le lierre terrestre, la marguerite sauvage, la millefeuille, le millepertuis et la sauge, la Pimprenelle fait partie des 20 cousines estivales des herbes de la Saint Jean.

Il y a peu de temps, cette cueillette des herbes de la Saint Jean était encore une pratique courante en France. Cueillies très tôt le 24 juin, avant le lever du soleil afin que les plantes gardent la rosée déposée sur les feuilles et les pétales, les simples du solstice d'été revêtent un caractère magique : elles seront utilisées pour réaliser des potions, des philtres et des charmes.

Leurs vertus sont alors à leur apogée et chaque herbe a sa fonction particulière : protéger les hommes et les animaux contre les maladies, augmenter la virilité, faciliter les accouchements, éloigner les incendies, le mauvais-œil...

Quant à la précieuse rosée, outre sa qualité d'allonger la vie, elle aurait le pouvoir de chasser les démons et d'annihiler le pouvoir maléfique des plantes vénéneuses.

Et bien sûr, la main qui cueille se doit d'être pure ; il est d'ailleurs conseillé d'aller à la cueillette pieds nus et de marcher à reculons vers la plante avec un couteau en or !

A cuisiner : toasts grillés à la pimprenelle

Préparation

- Ciselez les feuilles de pimprenelle, mettez-les à mariner dans de l'huile d'olive plusieurs jours / 2-3 semaines.
- Sur de fines tranches de pain grillées, mettez de cette huile parfumée. C'est tout...

Bon appétit !