

La pâquerette

Bellis perennis, fleur de pâques

De la famille des Astéracées cette petite plante herbacée vivace réapparaît dès le printemps au milieu des pelouses et des prés. Son nom latin vient de Bellus, qui veut dire jolie, mais elle peut aussi venir de bellum qui veut dire guerre, car elle pousse volontiers sur les champs de bataille ou elle servait à soigner les blessures.

Quant à son nom usuel il viendrait de pâques, époque où on la voit éclore partout.

Elle est pourvue d'un rhizome qui s'étale et vient l'installer de points en points. Sa fleur s'épanouit le jour et se referme la nuit pour se protéger des brouteurs de toute sorte, ruminants et limaces.

Ses feuilles sont comestibles au milieu de salades composées avec un petit goût de noisette un peu poivré.

On peut également les faire fermenter afin d'obtenir une fois hachées une préparation pour la confection d'une sauce originale qui accompagnera le riz ou les poissons. On peut également les ajouter aux farces de viandes .

Les boutons floraux peuvent être également mangés crus ou confits comme les câpres quand aux fleurs elles peuvent agréablement agrémenter les plats.

On peut ajouter les fleurs séchées en infusion au thé pour leurs vertus gastro-intestinales, pour soigner les maladies de peau, les maux de tête, les insomnies, et enfin elle est hémostatique.

