



Terminologie : « Des légumes parfois oubliés » par Hervé This

La lecture des livres de cuisine ancien est souvent passionnante, notamment quand elle fait connaître des usages culinaires oubliés, souvent en raison de notre citadinité croissante.

Par exemple, le livre de Nicolas de Bonnefons, cuisinier du roi Louis XIV, fait état de nombre de plantes « comestibles » qui ne sont plus guère

utilisées, même si des Michel Bras ont largement relancé l'usage de certaines.



L'orvale

Par exemple, Bonnefons évoque l'orvale, une variété de sauge aussi appelée toute-bonne. Il en met quelques graines dans du vin, ou « quelques poignées » dans du bouillon, en précisant qu'il s'agit de la grande orvale. Il s'agit de la sauge muscat, ou sauge sclarée *Salvia sclarea*. On l'utilisera toutefois avec précaution, car l'huile essentielle de sauge contient des substances convulsivantes, telles que la thujone, le camphre et le cinéole. J'ai trouvé en ligne le rapport de publication d'empoisonnement de deux enfants ; les deux s'en sortis... mais de justesse, et avec des séquelles !

Pour le pancalier, il est encore nommé chou Pancalier, ou chou de Béthune, ou rosette de Cambrai, mais le risque est hélas moindre... puisqu'il semble disparu, sauf à supposer qu'il soit encore présent sous la forme du chou d'hiver, ou encore chou de Milan.

D'autres végétaux sont plus communs : la broque est notre brocoli, la doucette est

la mâche, la brignole est une variété de prune. La pimprenelle ? *Sanguisorba minor* ou *Poterium sanguisorba* est une plante herbacée vivace de la famille des rosacées ; elle peut avoir une odeur de bouc ou un goût de concombre. Le perce-pierre n'est que le crithme, ou criste marine, que l'on cultivait dans les potagers et qui était utilisée comme condiment, le plus souvent préparée au vinaigre blanc comme les cornichons ; les feuilles peuvent se consommer crues en salade, ou bien cuites comme un légume. La pimprenelle ? C'est le sangisorbe, une plante aromatique qui est dite « médicinale » : autrement dit, elle contient des composés biologiquement actifs, et son usage alimentaire doit être extrêmement précautionneux.



La pimprenelle est à utiliser avec précaution en alimentation

Et terminons ce rapide tour de table avec la raiponce, plante de la famille des Campanulacées, généralement caractérisée par des feuilles lancéolées, cordiformes, par des fleurs disposées en capitule sphérique ou en épi allongé, aux corolles bleues ou blanches à cinq divisions, répandue dans les prés et les bois d'Europe, et dont certaines espèces sont cultivées pour leurs feuilles et racines comestibles. Là, je n'ai pas trouvé de cas grave de toxicité... ni d'effets médicaux.