

Millepertuis perforé

Nom populaire: l'herbe à mille trous

Hypericum perforatum

Texte et photos - Emilie Hennot,
pour l'équipe éducative de Virelles Nature



Vagabondez hors sentiers, dans les prés, les friches et les talus le jour le plus long de l'année. Vous ferez rencontre avec les somptueux bouquets floraux jaune d'or des millepertuis. Pour être sûr que ce soit lui, regardez le généreux soleil au travers de ses petites feuilles ovales et observez ses mille trous, petites glandes à huile qui ont doté cette jolie estivale du nom «d'Herbe à mille trous». Augusta d'Aublain, du haut de ses 92 ans, se souvient encore de ces fameux mille trous, comptés et recomptés à une époque où elle était encore enfant «le millepertuis, on essayait de compter les trous, mais on n'y arrivait pas, parce que le pertuis c'est les trous qu'il y a dans les feuilles, on faisait toujours toutes sortes ainsi». Ceux et celles qui, d'année en année l'effleurent, ont aussi leur secret pour la reconnaître «C'est une fleur jaune avec un peu de feuilles. Il faut avoir les mains violettes quand on la cueille, c'est comme ça que je la reconnais» nous conte Léonce de Virelles.

CONTRE LES BRÛLURES:

UN INCONTOURNABLE!

Le Millepertuis perforé est reconnu depuis des siècles pour son huile bienfaisante. Localement, de nombreux témoignages louent ses bienfaits, surtout son action sur les brûlures: «Quand on était brûlé, on mettait de l'huile de Millepertuis et ça cicatrisait beaucoup plus vite» nous raconte Léonce de Virelles. «Le millepertuis, c'est tremper dans l'huile pour guérir les brûlures», dit Michelle de Rance; «Ca enlève le feu quand on a des coups de soleil» se rappelle Odette de Seloignes. D'autres citent également l'«huile rouge» pour guérir eczéma, petites plaies, écorchures et même rhumatismes.

Soyez prudents car le millepertuis véhicule un paradoxe à prendre en compte: son huile soigne les brûlures mais si vous vous exposez au soleil après application locale, vous risquez bien de vous brûler la peau (on dit que la plante est «photosensibilisante», tout comme la berce).

L'HUILE DE BABAN

Du côté de Sivry-Rance, tout ancien connaît l'«huile de Baban» fabriquée par la famille Renard depuis des générations. «C'était l'huile qui était faite ici à Rance, par le cou-



sin de mon grand père, et c'était entre autres,... enfin on ne sait pas vraiment ce qu'ils mettaient dedans, mais on sait qu'il y avait du millepertuis qui était macéré dans l'huile, millepertuis sauvage, hein pas le cultivé. Le secret se transmet d'aîné en aîné et ils le connaissent, ils en font toujours». L'huile de Baban sortie précieusement de nombreux placards lors de nos visites aurait soigné maintes brûlures et est encore aujourd'hui recommandée par certains médecins.

Raymond de Grandrieu s'en fait le porte-parole: «Je vais vous raconter. Ma mère a subi ça. Elle s'était brûlée avec de l'eau bouillante et on a été chez Elisabeth qui était mariée à un Renard. Mon frère avait dit ainsi au docteur: «C'est quand même malheureux, maman s'est brûlée, elle ne sait pas sortir»; et le docteur lui dit: «Ecoutez, je n'en peux rien, comme elle a le diabète, je ne saurais pas la guérir». Quand on a le diabète, on ne peut pas guérir des brûlures, hein. Ma sœur a dit: «Il faut aller chez Elisabeth d'abord». A raison car l'huile de Baban l'a soignée mieux que personne!»

Le secret de sa fabrication est toujours bien gardé, même si quelques ingrédients nous ont été dévoilés au gré de nos rencontres: probablement de la graisse de lapin, des fleurs de lys et pour sûr, du millepertuis. D'après Raymond de Grandrieu, même l'industrie pharmaceutique toujours en quête de profit n'aura pu tirer les vers du nez de la famille Renard!

Que de secrets pour une plante! Mais tenez-vous bien, en voici un second: le millepertuis est aussi connu de manière ancestrale pour son action contre la dépression, mais ça, bien sûr il ne faut pas le crier trop fort, il paraît que c'est déconseillé pour la santé... financière des multinationales!

Vous avez déjà utilisé le Millepertuis?

Peut-être avez-vous encore une bouteille d'huile de Baban dans un placard? Vous connaissez des anecdotes à son sujet?

N'hésitez pas à nous contacter pour enrichir la mémoire collective!



Recette

Fabriquez vous-même votre huile de Millepertuis:

Remplissez un petit bocal transparent de fleurs de millepertuis perforé (sans les tasser) et couvrez-les d'huile d'olive. Les fleurs doivent être complètement sous huile. Fermez ensuite le pot et laissez-le 3 semaines au soleil (sur un appui de fenêtre par exemple).

Votre huile va se métamorphoser et prendre une jolie coloration rougeâtre.

Filtrez l'huile et gardez-la précieusement dans un bocal à l'abri de la lumière.



Centre Ethnobotanique de l'Etang de Virelles

Rue du Lac, 42 - 6461 B-Virelles - Belgique

+32 (0)60.21.49.28

centreethnobotanique@aquascope.be

www.centreethnobotanique.aquascope.be