



### ***Dans les bras d'une bourrache***

**C**ontempler est une façon de « prendre soin », sans aucune convoitise, écrit Christian Bobin.

*Aussi, éclairés de ces mots, arrêtons-nous la tête penchée sur celles modestement inclinées des bourraches, aux fleurs célestes regroupées en cymes.*

*Répondant à une esthétique et à un affranchissement hors pair, l'exubérante herbe trapue originaire d'Anatolie méritait une étude de personnalité et un bilan de compétences.*

*Son étymologie provient du latin « burra » désignant la bure des moines, un vêtement à la grossière étoffe de laine brune, et de l'arabe « abû'araq », traduit père de la sueur, en référence à ses propriétés thérapeutiques.*



*En floriographie, la bourrache figure la joie champêtre, la profusion et l'entrain.*

*Appréciée à ce titre dans la civilisation gréco-romaine en tant qu'être fustigeant la mélancolie, ses fleurons macérés en alcool, offrent un élixir aphrodisiaque, d'où son héritage de plante « euphorisine », celle qui rend bienheureux.*

*Des racines charnues et pivotantes nourrissent un corps méritant de « simple » au port dressé, empressé de vivre, bleuisant originalement avant sa majorité.*

*D'amples oreilles duveteuses et gaufrées à tiges pileuses, cylindriques et creuses, épousent l'alacrité de la jouvencelle, sur de longs bras velus et cassants, constellés de saphirs et de lapis.*

*Longtemps bannie, l'apatride s'est réveillée starisée au 17<sup>ème</sup> siècle, semée et adoptée en condiment, légume et phytothérapie.*

*Dès le Renouveau, la bourrache s'enguirlande d'étoiles outremer, accroches-coeur à cinq branches, appréciées des insectes pollinisateurs, lui concédant les palmes honorifiques de « pain des abeilles », et pour ses futures graines, de « manne des fourmis ».*

*Ces semences oléagineuses ont la capacité germinative d'une décennie et le pouvoir de supporter des rigueurs climatiques extrêmes.*



*Soucieuse d'autrui, l'altruiste bourrache participe au maintien de la santé, cédant ses ornements à saveur iodée, aux desserts et aux salades, à la manière de ses congénères capucine et ail des ours se chargeant, en voisins éclairés, d'apporter un grain de sel supplémentaire .*

*Elle octroie l'adolescence de son feuillage à la préparation de beignets au goût de concombre et comme verdure au « Gargouillou » de jeunes légumes, une création du Chef cuisinier Michel Bras.*

*Affriolant tout Maître-jardinier, la bourrache séduit en outre lys et dahlias, sous l'émaillage phosphorescent de ses consoeurs, les nocturnes onagres, qualifiées en Turquie « fleurs d'appel à la prière » et en Allemagne « bougies de nuit ».*

*Employée en Suisse à titre de médecine vétérinaire par voie d'infusion et de ration après tout vêlage, la bourrache y a jouit d'une renommée de résistante face aux infections pulmonaires des porcs et des maladies inflammatoires de bovins.*

*D'éminents Chercheurs ont récemment démontré la singulière générosité en soins internes et externes de l'huile extraite de sa descendance.*

*En effet, ce rarissime élixir de régénérescence, recèle d'Acides Gras Essentiels, les AGE, dont le gamma-linolénique, le fameux oméga-6, issu d'une molécule de jeunesse contribuant au renouvellement du tissu cellulaire, à la stimulation hormonale et à la désintoxication.*

*Cette précieuse découverte scientifique participe à l'amélioration de notre constitution, atténuant tout impact physique et mélancolique de sénescence.*





*Un dicton avise qu'un éden de verdure exempt de bourrache est un berceau dénué de bras luxuriants.*

*Alors, adoptons-le en l'essaimant allègrement. Pour notre confort.*

**Texte et photos : Yves Meurville**