



Silène enflé (*Silene vulgaris*)

Noms communs : Silène enflé, Pétarelle, Claquet

Famille : Caryophyllacées

Étymologie :

Dans la mythologie grecque, Silène est le dieu qui personnifie l'ivresse. On le représente jovial, le ventre rebondi. C'est la comparaison de la fleur de cette plante avec le ventre de Silène qui lui a donné son nom.

Description :

C'est une plante vivace, de 20 à 60 cm de hauteur, rameuse à la base (sa tige se sépare en plusieurs parties, comme les rameaux d'un arbre), à souche ligneuse.



La tige, lisse, est de section ronde.

Les feuilles sont opposées sur la tige, et ont une forme ovale à lancéolée (en forme de fer de lance). Atténuées à la base, elles se terminent par un mucron (petit pointe dure et raide). De couleur glauque, elles ont un aspect cireux et ne portent pas de poils.

Les fleurs sont blanches, rarement roses, à calice membraneux renflé en vessie, légèrement penché vers le bas et marqué d'une vingtaine de nervures ramifiées.

On l'appelle localement la "pétarelle", allusion au jeu des enfants qui font exploser la fleur en la frappant brusquement sur le dos de la main.

Les pétales sont grands, bifides, munis à la gorge de deux bosses ou de deux écailles. Le silène fleurit de mai à août.

Biotopes :

C'est une plante courante que l'on trouve dans toute la France, dans les endroits sableux, sur les rochers et, notamment chez nous, au bord des chemins, sur les talus, dans les prairies maigres et dans des endroits plutôt secs.

Utilisations :

Dans les temps anciens, les racines du silène commun qui contiennent des saponines étaient utilisées pour fabriquer des solutions savonneuses pour le lavage.

Utilisations culinaires :

Ce sont les feuilles que l'on récolte en tout début de saison, en mai et juin, lorsqu'elles sont encore en rosettes de deux à six centimètres. Elles ont un goût délicat de petit pois.

Bien entendu, elles font d'excellentes salades, seules ou accompagnées d'autres plantes. Elles se cuisinent également au beurre noisette ou à l'eau pour confectionner cakes aux herbes, gratins, omelettes, raviolis.

Risques de confusion :

S'il n'est pas possible de la confondre lorsqu'elle est en fleurs, on peut hésiter lorsqu'on la cueille au printemps et les



risques de confusion existent avec d'autres plantes juvéniles également en rosettes qui poussent aussi dans les prés. On notera ses feuilles opposées et mucronées, leur aspect glauque et cireux, le bas des tiges noueux.

Version :V0

Auteur : Jean-Paul Rique