



Grande gentiane (*Gentiana lutea*)

Noms communs. Gentiane jaune

Famille : Gentianaceae

Étymologie :

Elle doit son nom à *Gentius*, illustre roi d'Illyrie (Albanie actuelle). Grièvement blessé au cours d'une bataille en 168 avant Jésus.-Christ, il aurait été guéri par la racine d'une grande plante jaune. Il lui donna alors son nom et fut le premier à en vanter les vertus.

Description :



C'est une plante vivace grâce à sa racine longue et charnue qui se gorge de réserves avant que la plante ne se flétrisse en automne et qui lui permet ainsi de renaître au printemps suivant. Elle mesure un mètre et plus. Sa tige est simple, robuste, cylindrique, creuse et sans poils.

Ses feuilles sont ovales et comportent 5 à 7 nervures convergentes. Celles près de la racine sont pétiolées (elles sont rétrécies à la base), les feuilles moyennes sont embrassantes autour de la tige. Elles sont opposées deux à deux.

Les fleurs jaunes sont portées par un pédoncule. Elles sont disposées en verticilles (disposées radialement autour de l'axe) qui se superposent vers le haut de la tige. Elles apparaissent du mois de juin jusqu'au mois d'août. Les jeunes plantes en sont dépourvues. La plante commence à fleurir à dix ans, si bien que

l'on peut connaître son âge en comptant les verticilles floraux et en ajoutant ce chiffre. Elle peut vivre 50 ans.

Les fruits sont des graines ovales ailées.

Biotopes :

Outre l'Auvergne où on la trouve, parfois en abondance dans les prés et bois des montagnes, elle fleurit également dans l'Est, le Centre et le Midi de la Métropole ainsi qu'en Corse.

Utilisations :

Sa racine contient des principes amers ainsi que des alcaloïdes qui lui confèrent des propriétés médicinales.

On l'utilise pour traiter les troubles gastro-intestinaux les digestions difficiles et les nausées. Elle permet également l'élimination des parasites et vers intestinaux, soigne les problèmes hépatiques et stimule la vésicule biliaire. C'est aussi un tonifiant de l'organisme.

Cette racine peut peser plusieurs kilos et s'enfonce très profondément dans le sol. Les "*gençanaïres*" utilisent traditionnellement pour la déterrer une fourche spéciale à deux dents munie d'un long et solide manche appelée "Fourche du diable".

Utilisations culinaires :

On utilise exclusivement la racine, fraîche ou séchée qui sert à élaborer, après fermentation et distillation de l'alcool de gentiane, utilisé comme digestif. Bien entendu, elle est également la base d'apéritifs commerciaux bien connus comme la Suze, l'Avèze, le Salers, le Picon.

En usage domestique, on peut l'utiliser pour confectionner des vins édulcorés par des mélanges de petits fruits rouges, agrumes ou autres aromates.

Risques de confusion :

Chaque année, on compte des empoisonnements mortels dus à la confusion avec le Vêrâtre blanc (*Veratrum album*) dont les feuilles sont alternes (disposées en spirale) et non opposées, les fleurs blanches, la racine en chignon.

On trouve également sur notre plateau la Gentiane pneumonanthe (*Gentiana pneumonanthe*), petite et à fleurs bleues utilisée pour ses propriétés anti-inflammatoires contre les infections ORL et la jolie petite Gentiane champêtre (*Gentianella campestris*) à petites fleurs violettes disposées en bouquets.

Protection :

Elle figure sur la liste visée par l'Arrêté ministériel du 13 octobre 1989 modifié par les arrêtés ministériels du 5 octobre 1992 et du 9 mars 2009, relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire.



Vêrâtre blanc - Grande gentiane

