

## Thé de Forêt, dit de "Braconne"

*On va quérir parfois bien loin  
Ce qui souvent est sous la main.*

J'entends déjà les "producers" de thé authentique crier au scandale et demander sans délai une réglementation du mot "thé", comme la chose a déjà été faite pour la "laine", la "soie", le "caoutchouc", le "champagne", etc.

Qu'ils se rassurent, il ne s'agit pas de leur faire une concurrence déloyale ou offrir un thé du genre de ceux qui se vendent actuellement au prix de FF: 4,000 le kilo, mais simplement de faire connaître un petit arbrisseau indigène qui, poussant à l'état spontané dans quelques clairières montueuses de la forêt de *La Braconne*, est bien connu des initiés, de moins en moins nombreux d'ailleurs, au fur et à mesure que se perd un peu plus chaque année le goût du "ramassage des simples".

Quoi qu'il en soit, je me souviens que, dans ma prime jeunesse, nous partions en bande joyeuse et décidée à la cueillette du "thé" dans cette admirable et si captivante forêt de *La Braconne* d'où nous revenions le soir, au déclin du jour, les épaules chargées de notre précieux fardeau de branches toutes garnies de feuilles vertes.

Arrivés à la maison, nous nous empressons de suspendre la botte précieuse à un crochet du plafond ou bien encore nous étalions en lit régulier le produit de notre cueillette sur quelques journaux disposés à même le plancher, dans une pièce libre, sèche et bien aérée.

Au bout de quelques jours, les feuilles recroquevillées, d'une belle couleur brune, parfois très verte, ne tenaient que légèrement à leur bois, il suffisait alors de frapper quelques coups de baguette sur le tas pour recueillir facilement et rapidement la totalité des feuilles, qu'il suffisait de séparer des branches porteuses devenues inutiles et sans objet.

Enfermé dans des boîtes métalliques, le "thé" était conservé d'une année à l'autre et servait à préparer une délicieuse, suave et agréable boisson chaude (infusion ou décoction), ou bien encore était associé à un peu de lait que d'aucuns appréciaient ainsi, dès le matin, comme "petit déjeuner".

Un jour, mes pérégrinations à travers la *Charente* me firent découvrir dans le jardin d'un curieux un magnifique pied de "thé" cultivé sur l'identité duquel je me serais peut-être trompé si je n'avais été frappé par la forme tout-à-fait caractéristique de la feuille, qu'il suffit d'avoir vue une fois pour ne plus jamais l'oublier.

Et c'est cette admirable et rustique plante que je voudrais signaler à l'attention toute particulière de mes compatriotes, pour laquelle, je crois, nous devrions tous avoir une sorte de culte dans les temps difficiles que nous traversons.

Dans un but d'information complémentaire, j'étais allé à ce sujet au *Muséum National d'Histoire Naturelle* et du *Jardin des Plantes de Paris*, dans l'espoir d'y glaner quelques renseignements ou quelques indications inédits.

Hélas, mille fois hélas, si la docte science n'ignore rien de ce que l'on est convenu d'appeler botaniquement parlant "*spiroea hypericifolia*" L., elle passe sous silence l'utilisation la plus populaire qu'il soit de ses feuilles dans notre région.

Je pense qu'il aura suffi de signaler cette omission pour que nos botanistes distingués accordent à notre "*spirée*" ses lettres de créance comme plante tonique, faiblement excitante, astringente et diurétique, d'une odeur et d'un goût très fin qui, à s'y méprendre, l'apparente à un thé d'origine.

La spirée appartient à la famille des rosacées, elle tire son nom du grec *speira* ou *speirela*: spire, allusion aux fruits tordus en spire.

On a décrit une cinquantaine de ce genre habitant les contrées tempérées de l'Europe, de l'Asie, du Nord de l'Afrique et de l'Amérique.

Le genre qui nous intéresse est *spiraea hypericifolia* L. synonyme: *S. obovata* W. et Kit., spirée à feuilles de millepertuis (mille trous), que je qualifierai "thé de forêt"<sup>1</sup>.

C'est un petit arbrisseau touffu de 40 centimètres à 1 mètre, à souches traçantes; l'écorce des tiges est d'un rouge brun, fibreuse et comme feuilletée; feuilles simples et sans stipules, n'ayant que 8 à 30 millimètres de longueur, à limbe ovale et plus élargi vers le haut, rétrécies en pétiole vers la base. Fleurs blanches, s'épanouissant en mai-juin; elles ont tout à la fois étamines et pistil, disposées par 4 à 8 en de petites grappes dont les pédoncules sont rapprochés les uns des autres à la base, comme en ombelles simples, sur de courts rameaux latéraux qui présentent des feuilles à leur base; l'ensemble de ces petites grappes forme une inflorescence feuillée longue et étroite. Les étamines ont presque la même longueur que les pétales; chaque fruit est constitué par l'ensemble de 3 à 5 carpelles non contournés sur eux-mêmes, dressés et sans poils.

Cet arbrisseau croît de préférence dans les lieux secs et pierreux des terrains calcaires: *Causses des Cévennes, Lot, Corrèze, Charente, Deux-Sèvres, Vienne, Haute-Vienne, Indre, Cher, Carniole, Hongrie, ex-S.S.R., Sibérie et Daourie, Amérique du Nord.*

Je veux voir là la plante indice caractéristique de la série jurassique, là où le sol a un grand pouvoir d'échauffement (groies<sup>2</sup>, varennes<sup>3</sup>).

La spirée — notre "thé de forêt" — est encore connue sous les noms vulgaires de: *Petit-Mai (France); Hartenspieratrauch (Allemagne); Canadia-spiraea, italian-may, spiraea (Angleterre); spiertruik (en flamand).*

D'aucuns penseront peut-être qu'il y a là confusion avec ce que l'on est convenu d'appeler le "thé d'Europe".

Il n'en est rien. Il s'agit pour ce dernier d'une *scrofulariée: veronica officinalis* L.

C'est une plante vivace de 10 à 40 centimètres, velue, grisâtre, noircissant un peu; tiges dures, couchées-radicantes, à rameaux redressés feuilles opposées ovales ou obovales-arrondies, finement dentées en scie, mollement velues; fleurs d'un bleu pale, petites, en grappes spiciformes grêles assez serrées sur des pédoncules axillaires velus; calice poilu, à 4 lobes peu inégaux, lancéolés; corolle ne dépassant pas le calice; style égalant la hauteur de la capsule; celle-ci velue, triangulaire-abcordée, comprimée, peu échancrée, bien plus longue que le calice. Croît dans les bois et pâturages; fleurs s'épanouissant en mai-juillet. S'emploie en guise de thé.

En résumé, quatre plantes, dites "à thé" d'inégale valeur aromatique, s'offrent à notre attention, savoir, par ordre d'importance:

Une ternstroemiacée: *thea sinensis* ou *Thé* proprement dit.

Deux rosacées:

- *spiraea hypericifolia* ou spirée à feuilles de millepertuis, ou "thé de forêt".
- *spiraea ulmaria* ou spirée ulmaire.

Une *scrofulariée: veronica officinalis* ou *véronique officinale*.

Bien qu'il ne soit pas prouvé que, si elle était produite en culture naturelle, la spirée à feuilles de millepertuis conserverait ses propriétés gustatives telles que celles-ci nous apparaissent lorsqu'on boit une infusion ou une décoction de feuilles ou de fleurs récoltées à l'état spontané, il n'en subsiste pas moins qu'il serait intéressant d'entreprendre la plantation raisonnée du "thé de forêt" sur les espaces incultes ou les petites terres qui abondent dans la partie occidentale de la *Forêt de la Braconne*, c'est-

<sup>1</sup> On rapporte que les fleurs de *S. ulmaria* seraient utilisées également pour faire une sorte de thé. Je ne retiendrai pas ce genre.

<sup>2</sup> Argile de décalcification avec morceaux du calcaire sous-jacent. (note de C.L.)

<sup>3</sup> Terrain inculte. (note de C.L.)

à-dire depuis *Jauldes* jusqu'à *Garat*, en passant par *Brie*, *Champniers*, *Ruelle*, *Mornac*, *Magnac-sur-Touvre*.

Dans la région de *Ruelle* notamment, je verrais très bien quelques plantations sur les pentes méridionales des mouvements de terrain qui ont nom: *Bourg-Clavaud*, *Jean-Fils*, *Les Gentils*, *Les Arnaud*, *Les Teilles*, *Le Maine-Quérand*, *Les Gouchauds*, *Les Mesniers*, *Les Gibaux*, le *Bois-Marceau*, *Puy-Guillien*, etc hameaux ou lieux dits qui, à proximité de la *Braconne*, ont des terres qui se prêtent admirablement à la transplantation des jeunes sujets prélevés en forêt.

Une analyse plus complète de la plante, une cueillette et un séchage plus rationnels des feuilles et des fleurs ajouteraient l'intérêt de cette spéculation sylvicole dans un milieu où les consommateurs ne manquent pas, mais où nombre d'entre eux ignorent encore les vertus d'une espèce botanique à leur portée et dispensée comme à plaisir dans les solitudes pierreuses de la *Grande Forêt*<sup>4</sup>.



---

<sup>4</sup> Cette étude fragmentaire est extraite par anticipation d'un travail en préparation, intitulé: "*Des pertes de la Tardoire et du Bandiat aux sources de la Touvre*" (chapitre: *Flore et faune du bassin du Bandiat*), par *Henri Vergnaud* (N.D.R.).