

La reine des fleurs et son fils

Claude Gagnon



Deuxième année
mai 2006

La rose est présente dans beaucoup de flores et de civilisations. En Mongolie, comme en Égypte ou en Grèce, la fleur à cinq pétales – mais qui peut en contenir jusqu'à soixante – jouit d'une symbolique et d'un usage médicinal qui embaument l'histoire humaine : « sous forme de poudre, d'infusion, d'eau de rose, elle était principalement utilisée en médecine pour guérir les douleurs, les infections, la nausée... »¹.

Au Moyen Âge, la rose continue son charme et sa cure. On la cultive dans les couvents et monastères, essentiellement pour ses propriétés médicinales, car la pharmacopée vient de l'Orient et l'eau de rose y joue un rôle de base constant : « Les crèmes étaient à base de cire, de miel, d'amande douce, et d'eau de rose. Le lait à base de concombre, le lait virginal (est) composé d'eau de rose et de glycérine »². L'époque moderne continue de célébrer cette reine des fleurs depuis plus de 6000 ans dit-on. La fleur rouge ou blanche continue de représenter à la fois la passion et la pureté et son eau demeure une lotion tonique incontournable pour la propreté et la douceur de la peau. D'autres spécialistes décrivent plus précisément les vertus thérapeutiques de l'eau de rose : « L'esprit de la plante : l'eau florale de rose, procure apaisement et régénération des tissus. Elle aide à prévenir l'apparition des rides et gommer les marques de fatigue. Rien n'est plus délicieux pour le visage qu'une fine pulvérisation d'eau florale de rose »³. Car le parfum de la rose a toujours occupé et occupe encore le sommet de l'aromathérapie. On a même organisé récemment un colloque de deux jours entièrement consacrés à étudier, définir et expérimenter le parfum des roses.⁴

L'eau de rose est un sous-produit d'une distillation de pétales de rose, un procédé spécialisé nécessitant l'usage d'un alambic⁵. Sa fabrication est donc pratiquée depuis l'Antiquité par des artisans spécialisés et son usage souvent coûteux est pourtant un luxe présent dans toutes les cultures. Par ailleurs, on ne peut passer sous silence Pierre-Joseph Redouté (1759-1840), celui que l'on nomme le peintre des roses. L'œuvre picturale qu'il a consacrée aux multiples espèces de rose est précieuse autant pour la botanique que pour l'esthétique florale.⁶

Par sa beauté, son arôme et son distillat d'alambic, la rose est présente depuis toujours dans la pharmacie et la parfumerie traditionnelles. On la retrouve aussi dans la confiserie, que ce soit sous la forme de confiture de pétales ou de friandises à l'image des loukoums des *Milles et Une Nuits*. Cette popularité millénaire multi-sensorielle est peut-être due au fait que cette même fleur, dans l'histoire de l'érotisme, est fréquemment considérée comme une image du sexe féminin. Image que le célèbre *Roman de la Rose*, rédigé au XIII^e siècle, expose en toute clarté dans sa finale : « Empressé comme je l'étais, je

¹ Site web consacré à l'histoire de la rose : <http://assoc.wanadoo.fr/amouroses/Histoire2.htm>

² Site web Beauté médecine et cosmétiques en Occident : <http://www.pathol08.com/portail/index.php?op=newindex&catid=13>

³ Site web Eau de rose Moyen Orient : http://www.neroliane.com/product_info.php?products_id=456

⁴ Site web qui décrit le programme du colloque : http://www.delbard.com/espace_pro/colloques0707.asp

⁵ Site web encyclopédique : http://fr.wikipedia.org/wiki/Eau_de_rose

⁶ Site web consacré au peintre Redouté : http://www.ulg.ac.be/witttert/fr/flori/opera/redoute/redoute_notice.html

m'approchai tant du rosier que je pus tendre la main aux branchettes et atteindre le bouton.(...) je saisis le rosier souple, tout doucement sans me piquer, puis me pris à secouer le bouton, et crôlai délicatement les rameaux, car je m'en serais voulu d'en abîmer un seul, et pourtant il me fallut entamer un peu l'écorce, car autrement je ne pouvais avoir ce dont j'avais envie. À la fin, je hochai tant le bouton que j'y répandis un peu de graine; ce fut en passant en revue les pétales, car je voulais explorer jusqu'au bout le boutonnet, ainsi qu'il me semblait bon. Je fis alors mêler les graines, si bien que le bouton s'en élargit et allongea. (...) je cueillis à grande joie la fleur du beau rosier feuillu, et j'eus la rose vermeille. Alors il fit jour et je m'éveillai. »⁷

Son fils Cynorrhodon surnommé Gratte-cul

L'églantier est le plus commun des rosiers sauvages (*rosa canina*), dont il existe plus de quarante variétés. Ses fleurs ont cinq pétales blanches ou roses et ses fruits ont une forme ovale d'un rouge vif et constituent un aliment nutritif⁸. Si les pétales de roses furent utilisés comme aromates dans les confitures du Moyen-Orient, le thé en Chine et le vin dans la Rome antique, les fruits du rosier sauvage, nommés cynorrhodons, constituent un véritable réservoir nutritionnel thérapeutique.

En effet, une fois qu'on a éliminé leurs poils intérieurs qui causent une démangeaison cutanée et qui expliquent le surnom de gratte-cul, on peut manger la pulpe acidulée du fruit, qui recèle une dose exceptionnelle de vitamine C. Le gratte-cul contient non pas le double ou le triple de vitamine C présente dans les agrumes mais bien vingt fois plus; cent grammes de fruits donnent jusqu'à un gramme entier de vitamine C. Mais le cynorrhodon contient aussi de la vitamine A, de la B, de la K, de la P et de la E. À juste titre, on considère que « Les fruits (du rosier sauvage) ont un grand pouvoir curatif. Ils combattent l'avitaminose, la fatigue et stimulent les défenses de l'organisme. Ils sont efficaces dans le traitement des refroidissements et des infections grippales. Ils sont aussi diurétiques, stimulent la digestion et l'hématopoïèse »⁹. En tisane, confiture, gelée ou sirop, les gratte-culs sont des enfants prodiges en nutriments de santé qui sont dignes de leur mère, la rose, elle-même utilisée pour ses vertus tonifiantes et nettoyantes dans les soins corporels.

Claude Gagnon

⁷ Guillaume de Lorris et Jean de Meun, *Le Roman de la Rose*, trad. André Mary, Paris, Gallimard, 1949, p. 362-363.

⁸ Site web consacré aux plantes comestibles et dont je résume l'essentiel de l'information donnée sur l'églantier :

<http://www.plantes-comestibles.com/plantes-comestibles.php?PAGE=fiche.php?ID=eglantier>

⁹ *Idem*, « L'hématopoïèse est l'ensemble des phénomènes qui concourent à la fabrication et au remplacement continu et régulé des cellules sanguines. » (<http://fmc.med.univ-tours.fr/Pages/Hemato/Hematopoiese/hematopoiese.html>)