

Petit Houx

RUSCUS ACULEATUS

Le petit houx est un arbrisseau au feuillage persistant de 30 à 80 cm. Les fleurs, visibles de septembre à avril, apparaissent au beau milieu de la feuille. Ceci parce que ces feuilles ne sont pas de vraies feuilles mais des rameaux courts, très aplatis et larges, terminés par une pointe piquante. Le fruit est globuleux et rouge, on le voit d'octobre à mai.

SES HISTOIRES

En anglais le petit-houx s'appelle « Butcher's broom » - balai du boucher - et vient du fait que les bouchers européens utilisaient ses tiges pour balayer le plan de travail de débitage des viandes, non seulement à cause de leur rigidité et de leur solidité, mais également parce que l'huile essentielle renfermée par la plante inhibait la prolifération bactérienne et contribuait à éloigner la vermine et les souris. Durant la dernière guerre, le petit-houx était vendu sur les marchés, roulé en boule et servant ainsi à récupérer le matériel de cuisine allant au feu de cheminée, les pointes des feuilles servant de grattoir.

SES UTILISATIONS

Ses actifs, contenus dans le rhizome, sont connus depuis 2 000 ans. La médecine grecque utilisait déjà un « sirop des cinq racines » composé de petit houx, de fenouil, d'asperge, de persil et d'ache, à la fois veinotonique et diurétique. Il est la plante médicinale idéale des varices, des hémorroïdes, des jambes lourdes. Il est employé également pour atténuer les douleurs menstruelles et abdominales, les troubles urinaires et la constipation.

Bien que les fruits soient toxiques, on peut consommer les jeunes pousses comme des asperges, en salade ou en omelette.



Petit Houx RUSCUS ACULEATUS