

## Bryone

*Bryonia dioica* — famille des Cucurbitacées — du grec, *bruōnia*. — Couleuvrée, feu ardent, navet du Diable, navet galant, racine vierge, vigne blanche.

Si le Cornichon provient des Indes et le Cantaloup d'Arménie, si les Melons et les Pastèques sont originaires d'Afrique, les Courges et les Potirons du Brésil, si les Coloquintes ornementales sont issues de la Méditerranée orientale, combien possédonnent-ils de cucurbitacées spécifiquement françaises ? Seulement deux : le Concombre sauvage (*Echallium elaterium*) plante des décombres du Midi connue pour la propriété qu'ont ses fruits de projeter leurs graines à distance\* et la Bryone, sous ses 2 variétés : Bryone commune (*B. alba*), qui répand une odeur nauséabonde et Bryone dioïque (*B. dioica*), courante dans toutes nos régions calcaires.

La Bryone est un végétal herbacé, vivace, aux tiges grimpantes, vrilleuses, entièrement hérissées de poils raides et blancs, portant des feuilles à 5 lobes rappelant un peu celles de la Vigne et des fleurs d'un jaune verdâtre à 5 pétales soudés, disposées en petites grappes portées par un péduncule commun à l'aisselle des feuilles. Début août, la plante, solidement cramponnée aux haies, aux grillages, aux éboulis, se couvre de fruits bacciformes, rouges et attirants. Leur saveur est amère et acide et

(article 49)

(article 49)

ils contiennent un poison qui servit autrefois de purgatif violent et peut toujours provoquer des accidents chez les enfants le plus souvent, lesquels, alléchés par l'aspect engageant de ces baies, en auront imprudemment consommé. On constate d'ailleurs l'affarance qu'exerce chez les animaux et les hommes jeunes et inexpérimentés la couleur voyante de certains petits fruits toxiques : rouge violine pour l'If, rouge vermillon chez l'Arum, rouge incarnat de la Bryone, couleurs qui semblent au contraire destinées à prévenir de la nocivité de l'espèce. Jusqu'à la fleur du Mouron rouge qui entraîne les petits oiseaux à becquerer sa graine encore tendre pour en périr.

La racine de la Bryone est énorme et charnue. On lui prête des propriétés aphrodisiaques sensationnelles, d'où ses noms de Navet galant et Navet du Diable. Selon des croyances coriaces, les Bohémiens en font aussi la Mandragore magique : « Il faut prendre, dit un grimoire, une racine de Bryoniâ qui approche de la figure humaine. On la sortira de terre un lundi de printemps, lorsque la lune est dans une heureuse constellation, soit en conjonction avec Jupiter ou en aspect aimable avec Vénus. L'on coupe les extrémités de cette racine, comme font les jardiniers, lorsqu'ils veulent planter une plante. Puis on doit l'enterrer dans un cimetière, au milieu de la fosse d'un homme mort et l'arroser, avant le soleil levé, durant un mois, avec du petit-lait de vache, dans lequel on aura noyé 3 chauve-souris. Au bout de ce temps, on la retire de terre et on la trouve plus ressemblante à la figure humaine. On la fait sécher dans un four chauffé avec de la Verveine et on la garde enveloppée dans un morceau de linceul qui ait servi à envelopper un mort. Tant que l'on est en possession de cette mystérieuse racine, on est heureux, soit à trouver quelque chose dans le chemin, soit à gagner dans le jeu de hasard, soit en tra-

fiquant, si bien que l'on voit tous les jours augmenter sa chevance. »

On retrouvera, à quelques variantes près, ce même procédé utilisé en ce qui concerne la Mandragore\*. Une racine à forme excentrique trouble les hommes. Toujours préoccupés d'améliorer leur sort par des manœuvres occultes, ils construisent à son sujet mille chimères et leur incroyable naïveté n'a d'égal que leur délirante imagination. Au moment où j'écris, une racine de Bryone achève de sécher sur mon bureau. Elle est gigantesque et contournée. On dirait un nœud de serpents. Celui qui me l'a procurée m'a déconseillé de la conserver près de moi. « Elle peut provoquer des maladies », m'a-t-il dit. Il semblait à la fois content de s'en défaire et curieux de l'utilisation à laquelle je la destinai. Elle me sert de presse-papier. Sous cet homicide tégument j'insère, au fur et à mesure de leur rédaction, les feuillets de ce livre.

\* Consulter également à ce sujet les articles 35, 86 et 97.