



Hirschfeldie grisâtre (*Hirschfeldia incana*) de la famille des brassicacées.

Synonymes : *Brassica adpressa*, *Hirschfeldia adpressa*, *Sinapis incana*...

Noms vernaculaires : roquette bâtarde, faux rapistre, tiéloque...

Comme un grand couturier décline ses modèles autour d'un thème fédérateur, la famille des brassicacées présente plus de 3 200 variations autour du même thème floral. Ceci en fait une famille très homogène, facilement reconnaissable au premier coup d'œil. Mais cela complique aussi fortement la détermination d'espèces parfois tellement voisines qu'elles portent le même nom commun. C'est par exemple le cas des roquettes. Trois plantes au moins revendiquent cette dénomination. Elles ont en commun leur origine plutôt méridionale (même s'il est possible de les rencontrer et/ou de les cultiver un peu partout) et surtout leur saveur forte très appréciée en mélange avec des salades (mesclun) et dans la cuisine d'origine italienne.

Etymologie

Le nom générique à nette consonance germanique correspond au nom d'un horticulteur allemand, Lorenz Hirschfeld, à qui cette plante est dédiée.

Le nom spécifique vient du latin *canus* qui signifie gris-blanchâtre ou blanchi comme les cheveux en vieillissant.

Le nom français roquette provient de l'italien *rochetta* lui-même diminutif de *rocca*, terme sans doute issu du german *rikka* qui désigne une quenouille ou une fuseau servant au filage manuel. Il s'agit d'une évocation à la forme des fruits ou siliques de certaines espèces.



Description

La roquette bâtarde est une plante herbacée annuelle ou une fausse bisannuelle (annuelle d'automne) à tiges très ramifiées. Les feuilles pennatilobées à pennatiséquées à la base sont plus rares et presque entières vers le sommet. Elles disparaissent d'ailleurs progressivement au fur et à mesure de la floraison. Il est possible de les consommer à l'état jeune. Les fleurs jaune lumineux sont plutôt petites. Les siliques qui leur succèdent sont étroitement appliquées à la tige florale.

Les autres roquettes

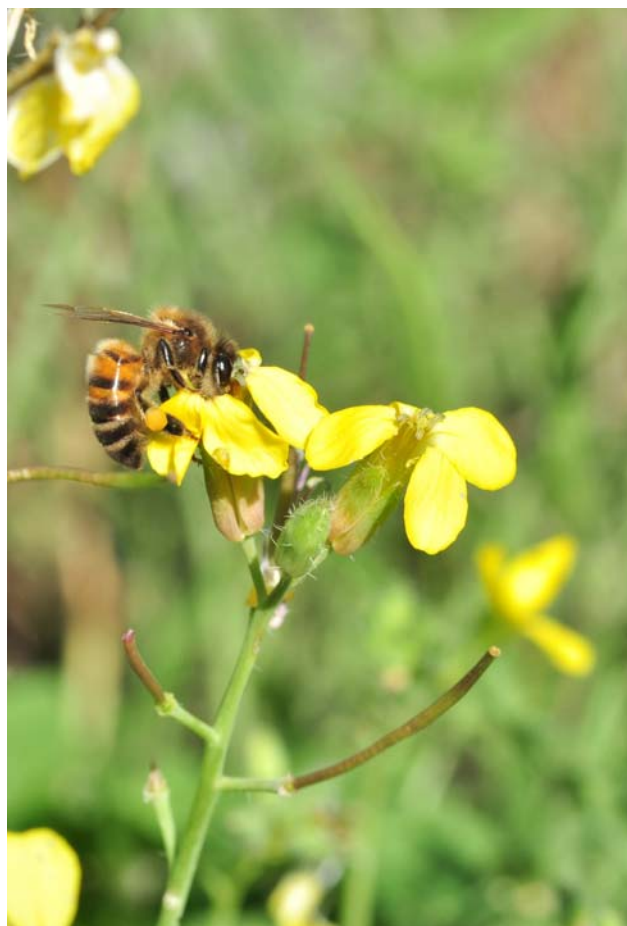
Deux autres plantes portent l'appellation roquette en français. Il s'agit de la diplotaxe à feuilles tenues (*Diplotaxis tenuifolia*) et de la roquette cultivée (*Eruca sativa*). Comme la roquette bâtarde, ce sont des espèces rudérales dont on consomme les jeunes feuilles plutôt à l'état cru. Elles possèdent de nombreuses propriétés médicinales et sont notamment toniques, stimulantes, diurétiques et antiscorbutiques car très riches en vitamine C.

La diplotaxe à feuilles tenues

Synonymes: roquette sauvage, roquette jaune, herbe puante...

Comme celles de la roquette bâtarde, les fleurs de la roquette sauvage sont jaunes. En revanche, il s'agit d'une plante herbacée vivace à souche suffrutescente ce qui la distingue très nettement. Deux autres critères au moins permettent d'affiner la détermination :

- les feuilles glauquescentes sont fortement découpées (d'où l'appellation spécifique). Leur saveur et leur odeur sont plus prononcées. Certaines personnes les trouvent même franchement désagréables d'où le nom vernaculaire d'herbe puante. Malgré cela, c'est la roquette la plus utilisée dans de nombreuses spécialités d'origine italienne. On l'utilise aussi pour relever le goût de salades un peu fades.
- les siliques sont clairement détachées de la tige florale. Elles contiennent des graines disposées sur deux rangs d'où l'origine du nom de genre.





Les feuilles et les fleurs de la roquette sauvage ou diplotaxe à feuilles tenues

La roquette cultivée

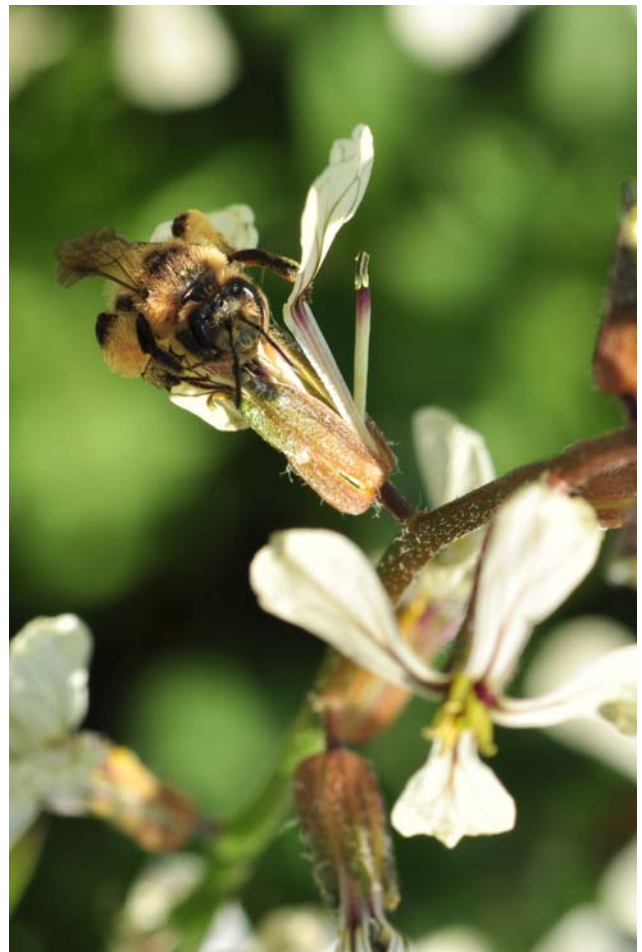
Noms vernaculaires : roquette des jardins, roquette domestique, riquette...

Comme la roquette bâtarde, la roquette cultivée est une plante herbacée annuelle ou fausse bisannuelle. Elle se rencontre principalement dans les jardins où il est possible de la semer toute l'année même si les périodes favorables sont plutôt le début du printemps et la fin de l'été. Les semis d'après le 15 août résistent aux hivers normaux et fleurissent dans le courant du mois d'avril de l'année suivante. Les semis de printemps montent à graines en 2 à 3 mois et ceci d'autant plus rapidement qu'il fait chaud et sec. Les graines lèvent en quelques jours et les jeunes plantules se développent rapidement en donnant des rosettes de feuilles qui sont très semblables à celles des radis ou des navets. Elles ont une saveur poivrée et piquante mais moins forte que celles de la roquette sauvage. Les fleurs en grappes terminales sont blanc-jaunâtre et veinées de brun-violacé. Elles sont très mellifères et attirent tout un cortège de pollinisateurs dont beaucoup d'hyménoptères. Les siliques sont très rapprochées de la tige florale et arborent la forme de quenouille à l'origine du nom générique français.

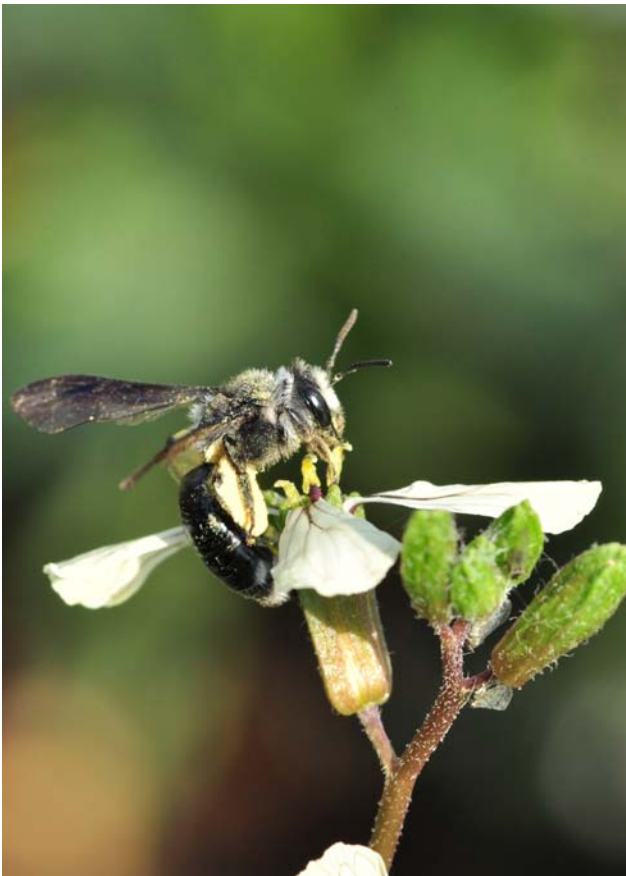




Abeille solitaire du genre *Anthophora* sp.



Abeille solitaire du genre *Andrena* sp.



Abeille solitaire

Le saviez-vous ?

La roquette sauvage et la roquette cultivée sont relativement riches en acide érucique et en vitamine K. Il est déconseillé d'en consommer trop à la fois.

Les graines de la roquette cultivée servent à préparer une huile utilisée en Inde pour les massages.

Dans l'antiquité grecque et romaine, la roquette cultivée était réputée fortement aphrodisiaque. On en plantait autour de la statue de Priape, dieu de la fécondité entre autres. Cette divinité ithyphallique était représentée munie d'un énorme pénis en érection. C'est dire les vertus que les anciens attribuaient à la plante. Pour cette raison, la culture de la roquette était strictement interdite dans les monastères durant tout le Moyen-âge.

En Italie, dans la baie de Naples sur l'île d'Ischia, on prépare une liqueur digestive avec la roquette cultivée. Cette spécialité locale est connue sous l'appellation de *rucolino*.