



36

nom vernaculaire	français	Chardon béni
	créole	Chadwon béni
	anglais	Fit weed
	espagnol	Cilantro
	allemand	Benediktenkraut

origine	Amérique centrale.
habitat	Jardins, prairies, lieux incultes et autour des habitations.
type	Herbe à odeur forte.

### fleur

Floraison toute l'année.

Très petites fleurs verdâtres regroupées en panicule au centre de bractées réunies en forme d'étoile.

Son nom scientifique est « *Eryngium foetidum* ». < Eryngium > vient du grec < errugion > (*rejet*) à cause de l'action sudorifique de cette plante (*provoque la sécrétion de sueur*).

Chadwon, en créole serait une déformation du nom de la plante européenne « *Cnicus benedictus* » portant le même nom (chardon béni).

Le chardon béni porte de multiples noms, que ce soit :

- en français : herbe à fer, coriandre chinoise, panicaut fétide, chardon étoilé puant, coriandre mexicain, coriandre de chine, coulante.
- en créole : zeb a fé, zèpyant, chadwonnèt, chadwonèt béni, koulant, radjé la fyèw, chadwon étwalé (Guyane), fey koulant (Haïti).
- en anglais : spirit weed, holy thistle, blessed thistle, cat claw, sea holly, stinking weed, long coriander, mexican coriander, wild coriander.
- en espagnol : cilantrico, culandro, cimarron, coulantre, cilantro ancho, culantro del monte, culantro de coyote, sabanero.

### utilisations

Le charbon béni, dont l'odeur rappelle la coriandre, est utilisé en cuisine comme condiment alimentaire et ce, principalement dans la cuisine indienne.

Il est aussi très utilisé pour ses vertus médicinales, contre la fièvre, l'hypertension, les vomissements, les flatulences.

Soit en infusion (plante entière pour les 2 premiers symptômes, soit en décoction (feuilles) pour les deux derniers.

(*infusion = se fait dans de l'eau bouillante que l'on laisse ensuite refroidir,*

*décoction = départ eau froide, ensuite portée à ébullition puis tiédie ou refroidie).*

