

Abbaye de Flaran

Centre patrimonial départemental



Valence-sur-Baïse - 05 31 00 45 75
www.abbayedeflaran.fr



Le vinaigre des 4 voleurs Tout n'est qu'une histoire de plantes..

Ce remède miracle tient son nom d'une légende. La voici ! En 1628, au cours de la terrible épidémie de peste à Toulouse, 4 voleurs découvrirent comment détrousser les victimes sans être eux-mêmes contaminés : ils se frictionnaient le corps, les mains et le visage avec une macération de plantes et de vinaigre, une potion qui les gardait à l'abri de la contagion ! Les voleurs furent arrêtés. Pour éviter le châtement, ils révélèrent leur secret...

On entendit également parler du vinaigre des 4 voleurs lors de la grande peste qui frappa Marseille en 1720.

Malgré les incertitudes sur l'origine de cette recette, elle est assurément très ancienne...

Malgré sa reconnaissance en pharmacopée et son inscription au codex en 1748 sous le nom de « Vinaigre antiseptique », son usage restera longtemps cantonné à celui de produit ménager.

VERTUS/ UTILISATION

Antiseptique, cicatrisant, anti-inflammatoire, assainissant, stimulant naturel et tonifiant, renforce le système immunitaire...

 **Pur ou dilué en lotion et friction, dilué pour une application sur les muqueuses, acné et irritations.**

En cuisine remplace agréablement votre vinaigre habituel.

En gargarisme utilisé pour les maux de gorge.

En compresse sur les piqûres d'insectes.

En friction sur le cuir chevelu pour assainir, pour les boutons d'acné imbiber un coton et tapoter les une fois par jour pour assécher, peut-être utiliser de la même façon pour des herpès et aphtes ..



UN EXEMPLE DE RECETTE

Dans un bocal en verre, mettre des herbes fraîches selon la récolte et la saison (par exemple en avril : fenouil, menthe, romarin, thym, sauge officinale – compter environ 20g de chaque plante). Ajouter une gousse d'ail et un bâton de cannelle. Recouvrir avec environ 1,5 l de vinaigre de cidre ou de vin bio. Laisser macérer 3 semaines à l'abri de la lumière puis filtrer et stocker dans une bouteille en verre. Ne pas oublier d'étiqueter et de dater la préparation ! Après préparation, à utiliser dans les 18 mois.

Pour cette préparation, de nombreuses variantes existent mais la base est toujours l'emploi de vinaigre de cidre ou de vin dans lequel sont mises à macérer diverses plantes ! L'idéal est d'avoir chez soi un petit jardin de plantes aromatiques un peu comme les moines dans les abbayes au Moyen Âge !!!