SILÈNE ENFLÉ

Silene vulgaris

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

Description rapide

> Pétales blancs, fendus en 2, ne se chevauchant pas

> Sépales soudés formant un renflement comme une outre, sans poil.

> Longues feuilles opposées, étroites et pointues. Jusqu'à 12 cm.

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Friches, pelouses, coupes forestières, moissons, bords des chemins, terrains vagues, principalement sur des sols calcarifères.
Fréquence	Assez commun à assez rare
Herbacé / ligneux	Légèrement ligneuse à la base. Tiges vigoureuses portant toutes des fleurs pendant la floraison.
Taille	20 à 70 cm.
Port / Tige	Tige dressée et rameuse, glabre mais parfois pubescente en dessous. Souvent grise ou vert-bleu.
Feuilles	Feuilles opposées, vert-bleu, jusqu'à 12 cm de long. Ovales à lancéolées, pointues, à bord souvent ondulé. Feuilles glabres au bord parfois poilu. Feuilles supérieures beaucoup plus petites.
Fleurs	**Pétales** blancs, rarement roses. Fleurs d'environ 17 mm. Pétales soudés dans la partie inférieure, profondément fendus en 2 dans la partie supérieure. Les pétales ne se chevauchent pas. Le calice: les **sépales** glabres sont soudés entre eux, formant un **renflement caractéristique**, en forme d'outre, devenant parfois rougeâtre, avec 20 nervures bien visibles, reliées entre-elles par de plus petites.
Graines	Brunes foncées à rougeâtres, elles ressemblent à des ballons dégonflés très rugueux de 2 mm. Elles sont contenues dans la capsule (fruit).
Fruits	Capsule (fruit) jusqu'à 14 mm de long, cachée dans le renflement formé par les sépales soudés qui persiste après la floraison. La capsule s'ouvre progressivement avec 6 dents pointues qui se recroquevillent, au sommet.
Racine	épaisse et charnue
Pilosité générale	Plutôt glabre
Divers	Mellifère
Saveur	Les feuilles sont légèrement sucrées, au goût rappelant le petit pois.
Cycle et floraison	Floraison de mai à octobre Vivace
Distribution	Europe, Afrique du nord et Asie tempérée

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

Éléments clefs	Identification
Statut	Aucun statut de protection connu.
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-64419-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	*Silene vulgaris (MOENCH) GARKE*
Famille	Caryophyllacées *(Caryophyllaceae)*
Noms vernaculaires	Silène commun, Claquet, Pétard, Pétarel
Etymologie	*Silene*: Silène, Dieu grec qui était représenté avec un ventre bedonnant. *vulgaris*: commun, en latin. Les noms Pétard, Pétarel et Claquet viennent d'un usage amusant: faire éclater le calice sec en pinçant son orifice, pour emprisonner l'air, avant de le frapper brusquement sur le dos de l'autre main.
Classification	Voir la classification APGIII

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Les jeunes feuilles sont croquantes et légèrement sucrées, avec un goût rappelant le petit pois. Plus tard, elles deviennent amères et coriaces. Les fleurs sont décoratives.
Mise en garde	Le silène enflé est peu répandu. **N'en récolter que s'il est très abondant** à l'endroit de votre cueillette.
Parties utilisées	
Jeunes feuilles	Consommées cuites à l'eau ou à la vapeur.
Fleurs	Utilisées principalement en décoration
Confusions possibles	
Silène conique (Silene conica)	Plante collante et duveteuse. Petites fleurs roses parfois blanchâtres (4-5 mm). Renflement des sépales soudés poilu, à 30 nervures.
Silène à bouquets (Silene armeria)	Plante glabre. Pétales rouges, rarement blancs, entiers ou vraiment très légèrement fendus.
Compagnon blanc (Silene latifolia)	Plante vraiment poilue sur toutes les parties.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

Éléments clefs	Identification
Silene uniflora	Plante souvent glabre. Petites feuilles, pétales blancs très légèrement dentés, profondément fendus en 2 se chevauchant (contrairement au Silène enflé où ils ne se chevauchent pas). Fleurs peu nombreuses.
espèces du genre Lychnis	Plantes poilues, fleurs roses.

Plus d'infos, images & vidéos

- Fiche botanique du site Tela Botanica
- *Silene vulgaris* sur Google images
- *Silene vulgaris* sur Wikipedia

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025