

## LE SUREAU NOIR



Le Sureau noir - *Sambucus nigra* de la famille des caprifoliacées est aussi nommé : arbre de Judas, grand sureau, hautbois, sambequier, sambuc. C'est un arbre de sorcière mais "arbre de Judas" n'est-ce pas encore pire ? Pourtant anciennement on disait que chaque fleur du sureau était une fée... Actuellement il n'est pas assez exotique et trop commun pour qu'on se soucie encore de lui...

Le reconnaître : C'est un arbuste d'environ 3 à 8 mètres de haut. Ses corymbes de fleurs blanches à crème sont plates sur le dessus, elles regardent vers le soleil alors que les baies lourdes, gorgées de sucre et d'eau retombent vers le sol. Ses tiges ligneuses sont marquées de petites lentilles saillantes. Ses branches creuses sont remplies de moelle. S'il perd ses feuilles à l'automne, le bois est présent tout l'hiver.

Où et quand le trouver ? Il pousse le long des haies, dans les jardins, proche des maisons. Sa préférence va aux lieux humides, aux sols riches. Les jardiniers l'éliminent souvent le trouvant envahissant. Les feuilles ont une odeur un peu nauséabonde alors que celle des fleurs est agréable.

Comment l'utiliser : - Les fleurs ont une saveur douce, sucrée on en fait des beignets, des boissons pétillantes, de décoration pour les salades et autres plats.

*Sambucus nigra*



Fruits murs

- Les baies se récoltent bien mûres, lorsqu'elles sont violettes, presque noires car avant elles sont laxatives. Vous pourrez confectionner

sirop, confitures, gâteaux... Elles se consomment cuites uniquement, il faudra éliminer la graine vénéneuse en passant la préparation au tamis.

Propriétés : Hippocrate le considérait laxatif et diurétique. Aujourd'hui les sommités fleuries s'emploient pour leurs vertus adoucissantes et anti-inflammatoires.

Anciennement : Depuis des temps très reculés les baies furent utilisées par les hommes, soit pour l'alimentation soit pour teindre des tissus où les deux ; en effet, lors de fouilles dans des cités lacustres, de grandes quantités de graines ont été retrouvées\*.

Les pommes se conservaient entreposées dans les greniers, disposées sur une couche de fleurs de sureau lesquelles communiquaient leur arôme aux fruits.

Quant aux enfants ils confectionnaient des flûtes d'où le nom de "hautbois". Dans un morceau de branche il suffisait d'ôter la moelle qui se trouve à l'intérieur de faire quelques trous et voici les coureurs des bois devenus enchanteur des bois !

Confusions possibles : Avec d'autres espèces de sureaux comme le sureau yèble (*Sambucus ebulus* L.) dont les baies ne sont pas comestibles ; elles sont émétiques et purgatives. Les fleurs en corymbes ne sont pas plates, les baies

*Sambucus ebulus*



Fleurs et fruits verts

du sureau yèble pointent vers le ciel, ses tiges ne se lignifient pas et restent vertes. Le sureau yèble disparaît durant l'hiver.

Texte et photos Isabelle Hunault

\*Pierre Lieutaghi - le livre des arbres, arbustes & arbrisseaux - Actes sud - 2004