

Dans le genre sorbus, présent sur toute l'Europe, 4 essences sont particulièrement remarquables : le sorbier domestique ou cormier (*Sorbus domestica*), le sorbier des oiseleurs (*S. aucupara*), l'alisier blanc (*S. aria*) et l'alisier torminal (*Torminalis*). Sorbier et alisier se distinguent par leurs feuilles, composées pour les sorbiers, simples, dentées ou lobées pour les alisiers. Surtout présent dans l'est du Bassin Parisien, en Poitou-Charentes, dans le Centre et pour le Midi en altitude, l'alisier blanc ne craint ni le froid ni la sécheresse ni les sols pauvres caillouteux et produit des baies rouges que l'on peut confondre avec celles du sorbier des oiseleurs. L'alisier torminal que l'on peut trouver dans les régions de l'Ouest, du Nord et de l'Est, préfère les secteurs ensoleillés et aux sols assez secs. Originaire de l'Europe méridionale, d'une hauteur de 10 à 15 mètres, il est disséminé dans les bois et les clairières en étant relativement peu abondant.

« Le bois d'alisier par sa dureté et la finesse de son grain est très recherché par les menuisiers, mécaniciens et tourneurs pour la monture des outils, pour les vis de presseur, les fuseaux et les dents d'engrenage » explique Cyprien-Prosper Brard en 1838 (*Dictionnaire usuel de chimie, physique et histoire naturelle*). Aujourd'hui, il garde une place prestigieuse car servant à fabriquer instruments de musique, crosses de fusils et cannes de billards. Il est aussi un des bois les plus recherchés pour le placage des mobiliers de luxe. Il a plusieurs fois fait la une des médias en raison de son prix au point d'être surnommé « le caviar des forêts ». Certes son cours s'est un peu assagi mais l'alisier reste l'essence forestière européenne au prix le plus élevé.



L'alisier donne des fruits, les alises, d'une grosseur entre petite cerise et gros pois, se présentant en grappes de forme triangulaire comme celles de l'aubépine. Leur utilisation au plan médical pour soigner diarrhées et douleurs abdominales justifie le qualificatif torminalis, dérivé du vieux latin tormina au sens de colique. Aujourd'hui, la pulpe des alises de couleur marron n'est plus guère utilisée que pour la fabrication de compote et confiture. Le problème est d'atteindre les fruits suspendus aux extrémités des branches et d'attendre le bon moment pour les récolter, lorsque les fruits deviennent blets.

Le tout est de cueillir les alises au bon moment. Sur cette photo prise le 24 juillet, elles sont après, apportant une sensation asséchante. Au 2 septembre (Photo page suivante), elles risquent d'être blettes assez vite.



Relativement peu connus car souvent disparus des bois et peu plantés dans les vergers et les parcs, les cormiers ou sorbiers domestiques, se distinguent par des fruits qui selon les espèces donnent des cornes en forme de poires ou de pommes. Comme les alises, elles sont très astringentes, aussi il est nécessaire qu'elles deviennent blettes pour les consommer. Elles sont surtout estimées pour fabriquer une boisson fermentée connue sous le nom de cormé, en particulier dans le Maine, en Poitou-Charentes ou en Ille-et-Vilaine. Employé aussi en mélange avec le cidre ou le poiré, le cormé permet d'en renforcer la teneur en alcool. Dans quelques terroirs, il permet de créer une eau-de-vie de corne.

Le
saviez-
vous
?

Son nom issu du provençal *amelancha* ou *amelanco* laisse deviner que l'amélanchier européen fréquente avant tout la zone méditerranéenne. Arbuste non épineux, il n'a pas besoin de grand-chose pour se développer, si ce n'est l'isolement et la combinaison luminosité-chaueur. On le retrouve jusqu'à 180 m d'altitude, sur les pentes rocheuses où il se glisse au sein des éboulis et des rochers. Il se plaît aussi dans les garrigues et les formations buissonnantes. D'une manière générale, les sols maigres, secs, calcaires font partie de son domaine d'élection. Seul représentant en France, l'amélanchier commun (*Amelanchier ovalis*) se retrouve au plan naturel en Haute Provence, Corse, Alpes, Pyrénées, Massif Central, atteignant aussi une partie du Jura et des Vosges. Par transplantation, l'amélanchier a rejoint les jardins, surtout à partir du XVI^e siècle, apprécié pour sa floraison d'un blanc neigeux, très abondante dès le mois d'avril et ses fruits. Son déplacement lui a valu les noms familiers **d'arbre aux oiseaux** et de **nèfle des rochers**, son fruit contenant des pépins à l'image de la nèfle.

Longtemps connu seulement par quelques spécialistes, l'amélanchier est désormais un arbuste à la mode. Il suffit de circuler dans les rayons des jardinerie ou de surfer sur la toile pour s'en convaincre. Ceci s'explique par l'introduction sur le marché de cultivars d'origine américaine. Même si les Canadiens francophones aiment l'appeler **petite poire** ou **poire sauvage** en raison de la ressemblance de ses feuilles avec la poire sauvage, l'amélanchier y est d'abord connu sous le nom de **Saskatoon Berry** par emprunt à la langue des Indiens Cris. Saskatoon, la ville principale de l'État du Saskatchewan a la même origine. Raccourci de l'histoire, d'une phase de cueillette d'une plante sauvage par les Amérindiens, l'amélanchier est passé à une dimension internationale, mondialisation oblige !

L'amélanchier se révèle un fruit délicieux à condition d'être vigilant : les oiseaux n'hésitent pas à en profiter même si les fruits ne sont pas encore bien mûrs ! Assez petits, juteux et sucrés, d'abord rouges, ils virent au pourpre foncé pour être consommables dès le mois de juillet, la production s'échelonnant jusqu'à fin août. Ne se conservant pas très longtemps, les fruits se mangent frais ou transformés en coulis, tartes, clafoutis, gelées ou confitures.



En l'absence de protection, les oiseaux ne vont pas attendre qu'elles mûrissent pour visiter les baies d'amélanchier.



L'amélanchier du Canada est d'abord connu par les recherches d'André Michaux (1746-1812), un botaniste français qui n'hésite pas à bourlinguer de continent en continent à la découverte de la flore mondiale. Sa première mission le conduit en Orient : Alep, Bagdad, Bassora, Persépolis, Ispahan... avant de mener son aventure américaine à partir de 1785 Il ne se contente pas d'y étudier l'amélanchier, il crée des jardins botaniques à New-York et à Charleston, introduisant en Amérique des variétés d'ail-nouvelles. Images de la dureté de par des brigands en Perse, daises en 1796 il meurt d'une

Le saviez-vous ?

De la famille des millepertuis, l'androsème officinal pousse à l'état sauvage dans les sous-bois et aux bords ombragés et humides des cours d'eau. Bien plus présent dans la moitié Ouest de la France, il est très rare ou même absent dans le Sud-Est, peu présent dans le Centre et le Nord-Est. En Rhône-Alpes et en Limousin, il est classé parmi les plantes protégées. Son nom provient des racines grecques andros (homme, mâle) et aima ou aema (qui désigne le sang), une allusion au fait que ses tiges contiennent un suc rougeâtre. Si on se réfère à ses noms populaires - **herbe à tous les maux, toute-bonne, souveraine, passecurie** - son qualificatif d'officinal est largement justifié. Jean-Jacques Rousseau, lorsqu'il endosse son habit de botaniste la connaît sous le nom de **Toute Sainte herbe de Saint-Jean** (*Lettres élémentaires sur la botanique*, 1795).

À mi-chemin entre plante vivace et arbuste, avec sa floraison jaune d'or brillant et son feuillage qui change de couleur avec les saisons, l'androsème n'a pas manqué d'intéresser les pépiniéristes qui proposent, désormais, de nombreux cultivars ou hybrides aux formes, couleurs et fructification très diverses. Rustique, acceptant toutes sortes de terrain, fleurissant davantage au soleil tout en appréciant une situation mi-ombragée, il est devenu un petit joyau horticole fort recherché. Joli contraste, sa floraison se poursuit alors que la fructification est déjà commencée. Sa multiplication est des plus aisées soit par semis soit par bouturage ou encore plus simplement par division de ses rhizomes. Comme les autres millepertuis, l'androsème ne manque pas de se propager de lui-même, à tel point que la Nouvelle-Zélande et l'Australie ont pris des mesures très strictes pour empêcher sa diffusion.

Ses baies luisantes de 7 à 8 mm de diamètre passent successivement d'une couleur blanc crème parsemé de rose-rouge à la couleur rouge-brique, enfin au noir ébène à maturité ! Réputées purgatives dans la médecine des simples, aujourd'hui, elles ont un intérêt essentiellement décoratif tant dans les jardins qu'en bouquet sec. Persistant assez longtemps sur la plante, les baies ont tendance à se durcir et à se dessécher... au moins celles qui n'ont pas été ingurgitées par les oiseaux. Après transit dans le système digestif, les graines ramollissent et pourront donner naissance à de nouvelles plantes.



Avant de devenir noires à maturité, les baies de l'androsème officinal sont d'une couleur dominante rouge.



L'androsème faisait partie des plantes très recherchées de l'ancienne pharmacopée. Il jouissait d'une grande réputation dans le traitement d'une foule de maladies mais surtout il était apprécié pour confectionner des cataplasmes pour les brûlures et pour arrêter les hémorragies. Il faut relier cette croyance au principe de la signature qui prônait la corrélation entre les signes extérieurs des plantes et leurs effets médicaux. Une plante dont les feuilles ensanglantaient les mains ne écrasées teignaient en rouge et pouvait qu'arrêter le sang !

Le saviez-vous ?

Même s'il remonte le long du littoral atlantique et pousse même en Irlande, l'arbousier est avant tout méditerranéen et familier des terrains secs et rocailloux. Pline au 1^{er} siècle de notre ère le confond avec le fraisier. « C'est le seul fruit qui vienne à la fois sur un arbuste et sur une plante rampante ». De quoi entretenir à travers les âges, son nom familier **d'arbre à fraise** ou de **fraise en arbre** ! Sa description de l'arbousier est pourtant bien conforme à la réalité. « Il est touffu, son fruit met un an à mûrir et l'on voit en même temps naître la nouvelle fleur et mûrir le fruit précédent ».

L'arbousier a une résonance toute particulière en Espagne par sa présence sur le blason et le drapeau de Madrid. Lieu de rendez-vous des madrilènes et passage obligé des touristes, la Puerta del Sol accueille depuis 1967 El oso y el madrono, une statue monumentale en pierre et en bronze, haute de 4 mètres. Créée par le sculpteur Antonio Navarro Santafé, elle représente un ours appuyant ses pattes avant sur un arbousier. La présence de l'ours se justifie. Symbole de la force et du courage, il est bien présent au Moyen-Âge dans les forêts autour de Madrid. L'arbousier pose plus question. L'histoire explique qu'en 1222 sous Alphonse VII, un conflit éclate entre la ville et l'église sur leurs droits respectifs. La justice tranche : l'église reçoit la propriété des pâtures, la ville celle des arbres. L'arbousier prend alors place dans les armoiries de la ville supplantant la tour de la Reconquête. Pour quelles raisons ? On se perd en conjoncture : le côté esthétique de l'arbousier et de ses fruits rouges ? Sa renaissance rapide après les incendies ? Le rapprochement de son nom madrono et de celui de Madrid ? En tous cas, Madrid reste fidèle à l'arbousier, y compris aujourd'hui sur les maillots des footballeurs de l'Atlético.



De la famille des bruyères, les fleurs de l'arbousier en forme de clochettes blanches ou rosées apparaissent alors que les fruits de l'année précédente arrivent à maturité.

Si les jardinerias proposent de plus en plus des cultivars aux fleurs très décoratives, il faut reconnaître que l'arbose, le fruit de l'arbousier, ne fait pas l'unanimité : une texture spongieuse, une saveur insipide, une peau recouverte de protubérances rugueuses, une pulpe jaune orange renfermant plusieurs dizaines de grains. Elle se mange crue mais surtout cuite sous forme de gelée, compote ou confiture. Et d'une région à l'autre, chacune décline sa spécialité, vin d'arbose en Corse, eau de vie appelée medronho au Portugal.



Jérôme Bosch reste avant tout le créateur du Jardin des Délices, le retable en forme de tryptique réalisé entre 1503 et 1510. Entre péché originel et enfer, le panneau central est axé sur les errements et les vices de l'homme : pulsions, positions obscènes, consommation du fruit défendu... Mais aujourd'hui comme hier, le chef d'œuvre soulève mille interprétations. Présenté au xvi^e siècle sous le titre « la peinture de l'arbousier », il est aujourd'hui « le jardin aux fraises ». Arbose

Le saviez-vous ?

Encore peu implanté dans les jardins d'ornement, le callicarpe est certainement promis à un beau succès d'autant plus que la plante s'adapte à tous types de sol, en lui offrant exposition ensoleillée et protection contre vents et fortes gelées. Assez insignifiant au printemps, l'arbuste buissonnant s'affirme par ses fleurs roses très denses et par ses fruits, une profusion de grappes à l'aspect de perles ou de bonbons, ce qui lui donne familièrement le surnom d'**arbuste aux bonbons**. Son nom scientifique *callicarpa* juxtapose les racines grecques *kaltos* (beauté) et *karpos* (fruit). Cette appellation héritée de Linné a pris le dessus sur *burckarda*, dédié un temps à Jean Henri Burckhardt, un botaniste allemand qui dans une lettre parue en 1702 expose le premier un système de classification des plantes basé sur étamines et pistils et ceci... avant Linné.

Présents aux Etats-Unis, du Texas à la Virginie, les callicarpas proposés en Europe sont d'origine asiatique (Chine, Corée, Japon). L'espèce type *callicarpa bodinieri* rappelle la personnalité du Père Émile-Marie Bodinier, un mayennais envoyé par sa société des Missions Étrangères de Paris dans le Sud-Ouest de la Chine. Il ne se contente pas de missions d'évangélisation, il y collecte plantes et graines qu'il transmet au Muséum d'histoire naturelle de Paris qui reçoit un échantillon de la plante en 1888. Hasard ou concurrence, le jardin botanique de Kew recevra ses premières graines l'année suivante par l'entremise d'Augustine Henry, un botaniste et sinologue irlandais qui a fait connaître des milliers de spécimens de la flore chinoise. Le nom de *callicarpa* restera cependant, à jamais attaché au Père Bodinier.

La plantation de 2 ou 3 pieds proches l'un de l'autre pour une meilleure pollinisation des fleurs et un été ensoleillé favorisent l'apparition des baies. Le *callicarpa bodinieri* en donne d'une couleur violette éclatante, mais d'autres cultivars produisent des baies violet pâle, roses et même blanches. Apparemment, elles n'attirent pas les oiseaux ce qui permet aux baies de se maintenir tout l'hiver. Seul risque, la présence de dindons sauvages très friands des baies. Mais comme ils vivent essentiellement au Canada et aux Etats-Unis, les callicarpas peuvent couler des jours heureux en Europe. En aucun cas, les baies ne sont comestibles pour l'homme. Contentez-vous de les manger des yeux !



De petites fleurs lilas réunies en cymes précèdent les bouquets de baie.



À l'exemple du Père Bodinier, de nombreux missionnaires catholiques ont participé à la diffusion de la flore chinoise ou indochinoise. Plusieurs ont laissé une trace dans l'histoire de la botanique en donnant leur nom à telle ou telle plante. Le Père Henri-François Bon en poste au Tonkin ajoutait à la connaissance de la botanique, une belle dose d'humour. À quelle famille appartient cette plante, lui demande un visiteur d'un ton affecté. Sans doute excédé par la litanie de questions, le Père lui répond : « de la famille des khongbiétacées ». Conscientieux, le visiteur note l'information sur son calepin. S'est-il aperçu après mite, signifie, « je ne sais pas » ?

Le saviez-vous ?

Son nom scientifique *Hippophaë* attribué par Linné à l'argousier étonne. Il vient de deux mots grecs, *hippo* qui signifie cheval et *phae*, splendeur. Mais le botaniste suédois en s'inspirant de Théophraste, Pline et Dioscoride adopte un nom qui serait celui de l'euphorbe épineuse. Cette erreur n'empêche pas nombre d'auteurs de trouver un lien entre cheval et argousier. R. Leuret dans une notice à la société d'émulation de Rouen en 1821 affirme ainsi : « De cette plante anciennement employée dans la médecine vétérinaire, il découle par l'incision faite aux racines, un suc gommeux que les anciens utilisaient dans la science hippiatrice ». Son qualificatif de rhamnoides, en correspondance avec le nerprun est tout autant discutable. Les linguistes s'interrogent aussi sur l'origine du mot argousier tout en pointant les risques de confusion avec l'arbousier.

L'argousier a de loin une allure de saule mais en s'approchant, on s'aperçoit de la méprise par la présence d'épines pointues. On le constate en lui taillant les branches, en cueillant ses fruits ou... en le photographiant. Il lui est resté, cependant, le nom familier de **saule épineux**. De la plaine à la montagne, l'argousier se retrouve en France au sein de deux types de milieu pourtant bien différents : d'une part les dunes littorales de la mer du Nord et de la Manche, d'autre part les bords des torrents dans les Alpes, les vallées du Rhône et du Rhin. Il y apprécie un terrain rocailleux ou sablonneux, s'installant là où rien d'autre ne pousse s'il a la garantie d'être en pleine lumière. Plante pionnière, il s'efface lorsque d'autres plants lui font de l'ombre. Avec ses racines traçantes et ses nombreux rejets, il est précieux pour prévenir l'érosion des sols, stabilisant les rives des cours d'eau ou fixant les dunes.

Espèce dioïque, l'argousier ne manque pas de fruits à partir du moment où les pieds femelles ont été pollinisés par un pied mâle, au point même que serrés les uns contre les autres, ils couvrent entièrement les rameaux. De couleur jaune orange, d'un diamètre de 4 à 6 mm, acides, les fruits sont recherchés par les merles, grives, pies, rouges-gorges mais aussi faisans. L'homme les apprécie tout particulièrement en gelée et confitures plutôt acidulées. Aujourd'hui avec le développement des magasins de diététique, leur teneur en vitamine C est mise en avant.



Les argouses ajoutent à leurs vertus médicinales un côté très décoratif.



Rousseau témoigne dans les *Rêveries du promeneur solitaire*, de son expérience avec les fruits de l'argousier qu'il appelle les fruits de l'hippophage. « Toute production naturelle agréable au goût ne peut être nuisible au corps », juge-t-il. Avec sa foi de charbonnier pour les fruits de la nature, Jean-Jacques n'hésite pas à en avaler 15 ou 20. Ce n'est que le lendemain qu'il apprend la mauvaise réputation de « ce terrible hippophage qui empoisonne à toute petite dose à ce que tout le monde dit à nullement méritée. » J'avoue que je m'écoutai un peu tout le reste de la journée mais j'en fus quitte pour un peu d'inquiétude, je soupai très-bien, dormis mieux et me levai le matin en parfaite santé ».

Le saviez-vous ?