

Le sureau noir

Sambucus niger

Description : c'est un arbrisseau voire un arbuste de 3 à 5 m, atteignant parfois 10 m, à rameaux épais emplis de moelle. Les feuilles sont composées imparipennées, de 5 à 7 folioles lancéolées dentées, glabres, la terminale plus grande que les latérales. Elles sont fétides au froissement. Les fleurs, petites, blanches, rosées ou jaunâtres, odorantes, sont réunies en larges corymbes ombelliformes.

La maturation des fruits a lieu en août. Ce sont des baies globuleuses, arrondies, de 3 à 6 mm de diamètre. Leur teinte vire successivement du vert au noir-brillant, noir-violacé ou noir-pourpre. Elles contiennent un suc rouge-violacé et trois graines. Les fruits se groupent en grappes longues, denses et étalées.

Connu depuis la préhistoire, cet arbuste a suscité de très nombreux usages : un peu partout en Europe on le considérait comme une « panacée » et il était interdit de le couper car il était censé abriter un esprit protecteur.



Quelques exemples : on peut cuisiner les fleurs fraîches en beignets – tout comme les fleurs de l'acacia¹ – et utiliser les fleurs séchées en infusion (contre les refroidissements) et en lotion adoucissante. Elles servent à parfumer le vinaigre et l'on peut confectionner également un vin pétillant.

Avec les baies, récoltées au mois d'août, on confectionne du sirop et une excellente confiture.

Cependant, il ne faut pas manger les baies crues, qui sont laxatives et vomitives à hautes doses, tout comme les feuilles, l'écorce et la racine.²

¹ Ne pas confondre les fleurs d'acacia avec celles du cytise et de la glycine, très courante dans les jardins, et toxiques.

² Il existe un sureau herbacé, appelé sureau hièble, *sambucus ebulus*. C'est une plante envahissante, que l'on voit souvent sur les talus et les champs non cultivées : elle est signe d'une terre fertile. Cette plante possède les mêmes propriétés que le sureau noir, mais n'est pas comestible.