

Sureau

Sambucus

 Elderberry tree  Skav



Il existe en Europe trois espèces de sureaux : Il existe en Europe trois espèces de sureaux :

- Sambucus nigra, le sureau noir, aux baies noires comestibles, est l'espèce la plus répandue en Europe
- Sambucus racemosa subsp. racemosa, sous-espèce européenne et asiatique de Sambucus racemosa, appelé aussi sureau rouge ou sureau à grappes aux baies rouges
- Sambucus ebulus, le sureau hièble, est la troisième espèce dans les parties les plus froides de l'Europe de l'ouest. C'est un sureau herbacé rhizomateux dont les baies noires sont toxiques.



Tronc d'un Sureau planté il y a 25 ans



Inflorescence de Sureau noir

Le terme tient son origine du nom latin Sambucus, qui est aussi la racine du mot « Sambuca », qui, lui, désigne la sambuca, une liqueur.

Le sureau est une plante nitrophile, sa présence indique donc un sol riche en azote. Les sureaux ligneux sont des arbustes à fleurs blanches ou de couleur crème qui se transforment ensuite en petits bouquets de baies rouges, bleues ou noires. Ces baies sont très appréciées des oiseaux.



Fruits rouges du Sureau à grappes



Sureau hièble, ses baies sont toxiques



Baies comestibles du Sureau noir

Le sureau noir est un arbuste de 2 à 5 m de haut. Les baies comestibles du sureau noir se présentent sous la forme de parapluies suspendus (corymbes à port tombant). Leur goût s'apparente à la mûre ou au raisin.

Il est parmi les arbres les plus visités par la faune. Son feuillage dense et les nombreuses fourches qu'offrent ses branches en font un lieu de choix pour les oiseaux nicheurs. Les abeilles sauvages et les guêpes profitent aisément de ses rameaux creux. Les fleurs attirent, en outre, quantité de butineurs : abeilles, papillons... et les baies font le régal des fauvettes des jardins, des merles noirs, des grives, des rouges-gorges et autres passeraux ...

• Le sureau hièble est une herbacée de 1 m de haut qui disparaît en hiver. Les baies toxiques du sureau hièble, situées au sommet des bouquets de feuilles, sont groupées en calices (corymbes à port dressé).



En jardinage

Le purin de sureau (1 kg de feuilles dans 10 L d'eau mis à fermenter quelques jours) a de nombreuses vertus qui en font un grand allié du jardinier :

- Répulsif contre les pucerons, chenilles et mammifères (comme les taupes par exemple)
 - Antifongique grâce à la sambucine qu'il contient.
- Les feuilles de sureau accélèrent la décomposition du compost.

Dans l'alimentation

Aussi bien les fruits que les fleurs peuvent être transformés en vin de sureau qui est une boisson traditionnelle dans les pays nordiques, ou en sirop (sirop de sureau, gelée de sureau, limonade, ou en kéfir de sureau). La consommation des baies crues n'est pas conseillée, car elles sont légèrement toxiques et peuvent provoquer des vomissements surtout quand elles sont immatures. La toxicité est détruite lors de la cuisson. On peut aussi faire du « vinaigre de sureau » en laissant macérer au soleil, des fleurs de sureau dans du vinaigre de vin. Il est utilisé dans des salades, seul ou comme base de vinaigrette. Il peut aussi servir à aromatiser la bière

Les baies de sureau noir sont utilisables pour réaliser des coulis ou des gelées, seule ou associées à la mûre ou à la prune

Pour les vertus thérapeutiques

Propriétés : élimination urinaire, facilite la digestion, anti-inflammatoire et sudorifique.

En tant que complément alimentaire, le sureau permettrait la réduction des effets de la grippe. En clinique: il adoucit la gorge et calme l'irritation bucco-pharyngée.

En pays neuchâtelois (Suisse romande), les grands aînés disent que le sirop de baies noires de sureau est bon contre la toux.

Musique

Le cœur tendre des branches de sureau peut facilement être évidé, ce qui rend cette plante idéale pour la confection d'instruments à vent simples tels le mirliton, le fibre ou le sifflet.



Fleurs de Sureau pour la préparation d'un sirop ou d'une limonade

CARTE D'IDENTITÉ



Classe : Magnoliopsida
Sous-classe : Asteridæ
Ordre : Dipsacales
Famille : Adoxaceæ

Sureau noir en floraison

DANS LA SAGA HARRY POTTER, J.K. ROWLING INVENTE CE QUE L'ON APPELLE LES RELIQUES DE LA MORT. ET L'UNE D'ELLE SE TROUVE ÊTRE LA BAGUETTE DE SUREAU. BAGUETTE D'UNE PUISSANCE INCOMPARABLE ISSUE D'UNE BRANCHE DE SUREAU. LE NOM ORIGINAL DE LA BAGUETTE, « THE ELDER WAND » JOUE SUR LE DOUBLE SENS DU MOT « ELDER » EN ANGLAIS QUI SIGNIFIE À LA FOIS « SUREAU » ET « ANCIEN ». « AÎNÉ » MAIS CE SENS EST PERDU À LA TRADUCTION !

