



Sureau noir (*Sambucus nigra*)

Noms communs : Hautbois, saïuc, sambuc, sus

Famille : Caprifoliacées

Étymologie :

Sambucus vient du grec *sambucé*, flûte : les rameaux, vidés de leur moelle, servaient en effet à confectonner des flûtes et des seringues.

Description :

C'est un arbuste rhizomateux très ramifié, peu élevé (2 à 6 mètres). Sur ses rameaux verruqueux, il porte des feuilles composées à 5-7 folioles lancéolées et dentées disposées en paires. Les fleurs, très odorantes, petites, blanc jaunâtre, sont disposées en larges corymbes de 10 à 15 centimètres. Il fleurit de juin, à juillet et début août en altitude. Les rameaux sont creux, remplis d'une moelle blanche. Les fruits sont des baies noires et juteuses portés par un corymbe rouge violacé. Son appellation Saïuc ou Sambuc en patois est à l'origine de certains toponymes et patronymes comme Sahuc.



Biotopes :

C'est une plante de forêts humides, des haies proches des villages, sur sols frais, riches en matières azotées et proches de la neutralité. On le trouve aussi en lisière des forêts fraîches, tant à l'étage collinéen que montagnard et dans les formations alluviales. Enfin, il est fréquent près des ruines et décombres et près des vieilles fermes où il attirait, à l'entrée de l'hiver, les oiseaux qui servaient de gibier.

Utilisations :

Les arbustes de sureau étaient importants chez le peuple celtique. Les druides fabriquaient des flûtes de sureau pour communiquer avec les âmes des morts. Le mythe celtique dit que les esprits de la forêt habitent dans le bois creux du sureau et que les fleurs blanches au printemps symbolisent la réincarnation des morts.

La moelle légère et tendre était utilisée encore récemment dans les laboratoires d'anatomie végétale pour inclure les échantillons délicats à couper en lamelles fines destinées à l'examen microscopique.

Les feuilles froissées ont une odeur désagréable. Leur purin est utilisé pour chasser taupes et rats taupiers.

Ses propriétés médicinales sont presque aussi connues que ses utilisations culinaires. Les feuilles sont laxatives et hémostatiques, les fleurs en infusion, décoction, sirop calment la toux et sont diurétiques et diaphorétiques et donc utilisées pour lutter contre les refroidissements. Les baies sont dépuratives, laxatives et antinévralgiques.

Utilisations culinaires :

Les fleurs, dépourvues de leurs corymbes verts qui confèrent une amertume aux préparations, constituent en infusion dans de l'eau, du lait ou de l'alcool une vaste base de recettes allant de sirops, glaces, crèmes, flans, liqueurs, boissons gazeuses. Le vinaigre aromatisé aux fleurs de sureau ou vinaigre surard parfume agréablement salades et autres plats.

Les fruits mûrs, débarrassés de leurs graines laxatives, permettent de confectonner sirops et gelées, utilisables tels quels ou base de pâtisseries et desserts sucrés

Risques de confusion :

Sur la plateau, on trouve également le **Sureau à grappes** (*Sambucus racemosa*) ou sureau rouge, bien nommé car si son port et ses feuilles sont très ressemblants à ceux du sureau noir, ses baies sont rouges. Même avant la floraison, on peut facilement le distinguer en brisant un rameau : sa moelle est jaune orangé et non blanche. Ses fruits dépourvus de leurs graines sont également utilisables en gelées. Par contre, le **Sureau hièble** (*Sambucus ebulus*) toxique, fréquent dans les décombres n'est jamais ligneux. Ses tiges sont vigoureuses mais herbacées. Les corymbes de fleurs sont dressés. Ses baies noires ont une odeur repoussante qui suffit à décourager le cueilleur imprudent.



Version :V0

Auteur : Jean-Paul Rique