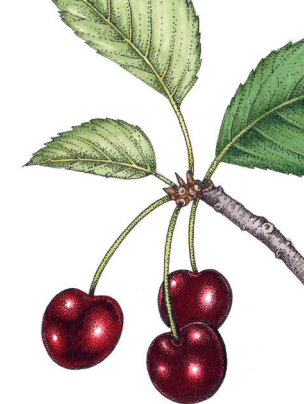




SOMMAIRE

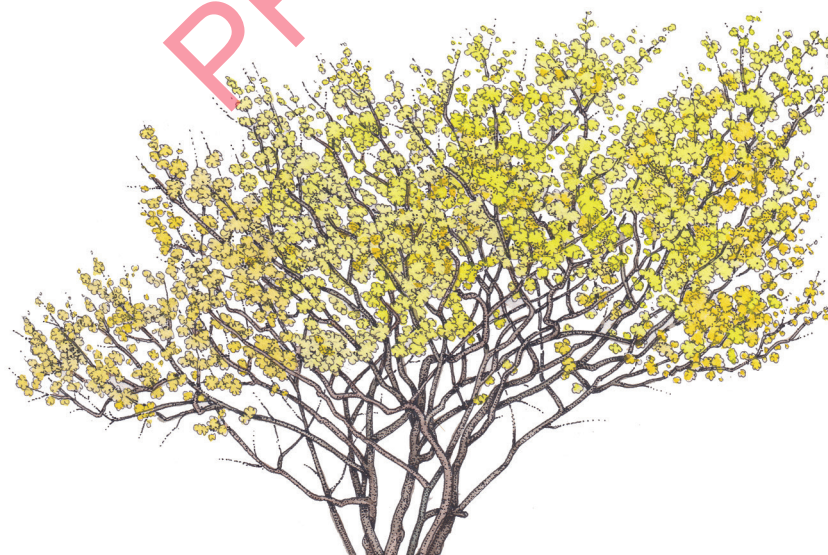


Sommaire



Avant-propos : Le bruit des arbres.....	6
Introduction : Connexion avec les arbres.....	7
Araucaria du Chili	10
Argousier	13
Arbre de Noël	16
Bouleau	20
Cèdre	22
Cerisier	25
Châtaignier	28
Chêne	31
Cognassier	36
Érable	39
Figuier	42
Frêne.....	45
Genévrier.....	48
Hamamélis.....	51
Hêtre.....	53
If.....	56
Laurier-sauce	60
Lilas.....	63
Magnolia.....	65
Marronnier d'Inde.....	67
Mûrier.....	70
Néflier commun.....	74

Noisetier	77
Noyer	80
Olivier.....	83
Pêcher.....	86
Poirier.....	89
Pommier	92
Prunellier et Aubépine	95
Prunier	99
Saule.....	102
Sorbier des oiseleurs	105
Sumac.....	108
Sureau.....	110
Tilleul.....	114
Viorne obier.....	117
Arbre mort	120
Conclusion : Comment être l'ami des arbres.....	123
Avant de vous laisser.....	126
Lectures conseillées.....	127
Documentation	128
Remerciements.....	129



INTRODUCTION

CONNEXION AVEC LES ARBRES

« Il ne s'agit pas de ce que l'on regarde, mais de ce que l'on voit. »
Henry David Thoreau (1817-1862)

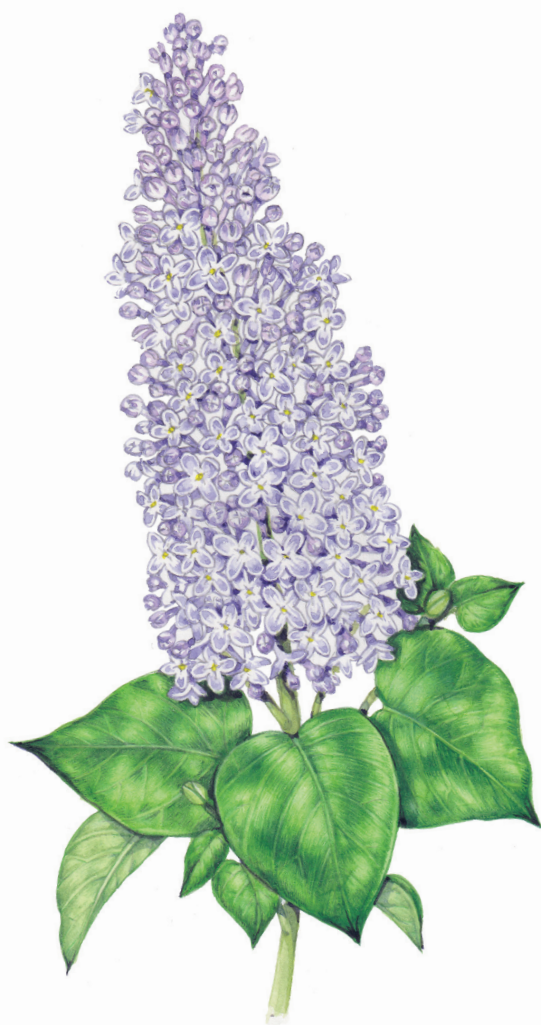
Comme vous (après tout, vous êtes en train de lire ce livre), j'aime profondément les arbres. Ils sont doux, généreux, toujours là, et ils nous donnent tellement alors qu'ils reçoivent si peu de nous en retour. Ils sont si communs que souvent nous ne les remarquons même pas, et pourtant ils sont absolument indispensables à la vie sur notre planète. C'est pourquoi, en tant que glaneuse, je me suis rendu compte que je devais leur consacrer mon attention, que je devais en quelque sorte les réunir pour célébrer leur extraordinaire banalité et leurs incroyables possibilités. Sans oublier, bien sûr, leur beauté époustouflante.

Je n'ai pas choisi au hasard les arbres que j'ai inclus dans ce livre ; ce sont des espèces que je connais personnellement et qui font partie de mon histoire pour diverses raisons. Je n'ai pas écrit un livre typique sur la manière d'identifier les arbres, et je dois dire qu'il ne s'agit pas non plus d'un livre typique sur les aliments que l'on peut trouver dans la nature. Je l'ai écrit tout simplement dans le but de vous faire remarquer les arbres. Et plus vous les remarquerez, plus vous vous apercevrez que vous ne pourrez plus vous empêcher de les regarder.

Il se peut même que les arbres deviennent pour vous une sorte d'obsession, comme ils le sont devenus pour moi. Nous autres, êtres humains, allons tous glaner auprès des arbres, que nous nous en rendions compte ou non ; et vous reconnaîtrez les membres de notre club aux petits objets intéressants que l'on trouve au fond de leurs poches. Si vous aviez une vision à rayons X, vous verriez des choses comme :

- des graines inconnues, coincées dans les coutures de la poche
- une ou deux pommes de pin





Syringa vulgaris

LILAS

Syringa vulgaris

Ne serait-ce que parce qu'il attire les pollinisateurs, il est bon d'avoir un lilas dans son jardin. Mais il y a une autre raison d'aimer cet arbuste : son parfum. Il est sublime. Quand les fleurs ont éclos, je m'arrange, en promenant ma chienne, pour passer près d'un lilas dont les branches surplombent le portail d'un jardin, afin de profiter de cette divine fragrance. À quoi ressemble l'odeur du lilas ? En toute honnêteté, elle est un peu démodée. Elle est sucrée, presque au point d'en être écœurante, avec une pointe de violette de Parme - hypnotique, par une chaude journée de fin de printemps. Cette odeur entêtante était la préférée de deux présidents américains, George Washington (le premier président) et Thomas Jefferson (le troisième). Jefferson a planté des lilas près de la maison de son enfance, à Shadwell, en 1767, et quelques années plus tard il en a ajouté beaucoup d'autres à la plantation de son domaine de Monticello. Il est doux de penser que des hommes si puissants aimaient ces fleurs, et ce serait peut-être une bonne idée que tous les leaders mondiaux passent

un peu de temps à jardiner. Le lilas est la fleur de l'État du New Hampshire, et il y a aussi des festivals du lilas à Rochester, dans le Michigan, à Spokane, dans l'État de Washington et à Lombard, dans l'Illinois. Lombard's Lilac Time est un festival annuel, qui s'est tenu pour la première fois en 1929, à Lilacia Park, et présente plus de sept cents arbres. Comme les fleurs de cerisier, les fleurs de lilas ne passent que quelques jours au soleil, et ces festivals célèbrent ce moment de splendeur.

Le lilas est un autre arbuste qui, dans la mythologie grecque, est le résultat de la transformation d'une jeune nymphe en plante pour échapper aux attentions d'un dieu luxurieux. Cette fois-ci, l'agresseur est Pan. On dit que les premières flûtes de pan ont été fabriquées avec les tiges creuses de cet arbre. En France, une fleur de lilas ayant cinq découpures au lieu de quatre était un excellent signe. En Russie, on suspendait des branches de lilas en fleur au-dessus du berceau des bébés pour leur donner la sagesse. Dans l'Angleterre victorienne, le lilas signifiait les amours anciennes, et était souvent porté par les

veuves. C'est peut-être ce qui a fini par lui valoir une réputation un peu ringarde, tout à fait imméritée. En Nouvelle-Angleterre, on en plantait pour chasser les influences maléfiques. Ce doux parfum est certainement idéal pour chasser tout ce mal. Aussi, aux États-Unis, on croyait que mettre dans une maison des fleurs fraîches de lilas en chasserait les fantômes, tandis qu'au Royaume-Uni, on croyait au contraire que faire entrer chez

soi des fleurs de lilas ou de sureau portait malheur, malgré leur parfum délicieux. Cette superstition a peut-être été inventée par des domestiques qui n'avaient pas envie de devoir balayer des quantités astronomiques de pétales minuscules ! Ou bien est-il possible que l'on ait considéré l'introduction de fleurs poussant sur des arbres (par opposition aux fleurs « normales ») dans une maison comme dangereusement païen ?

À QUOI RESSEMBLE-T-IL ?

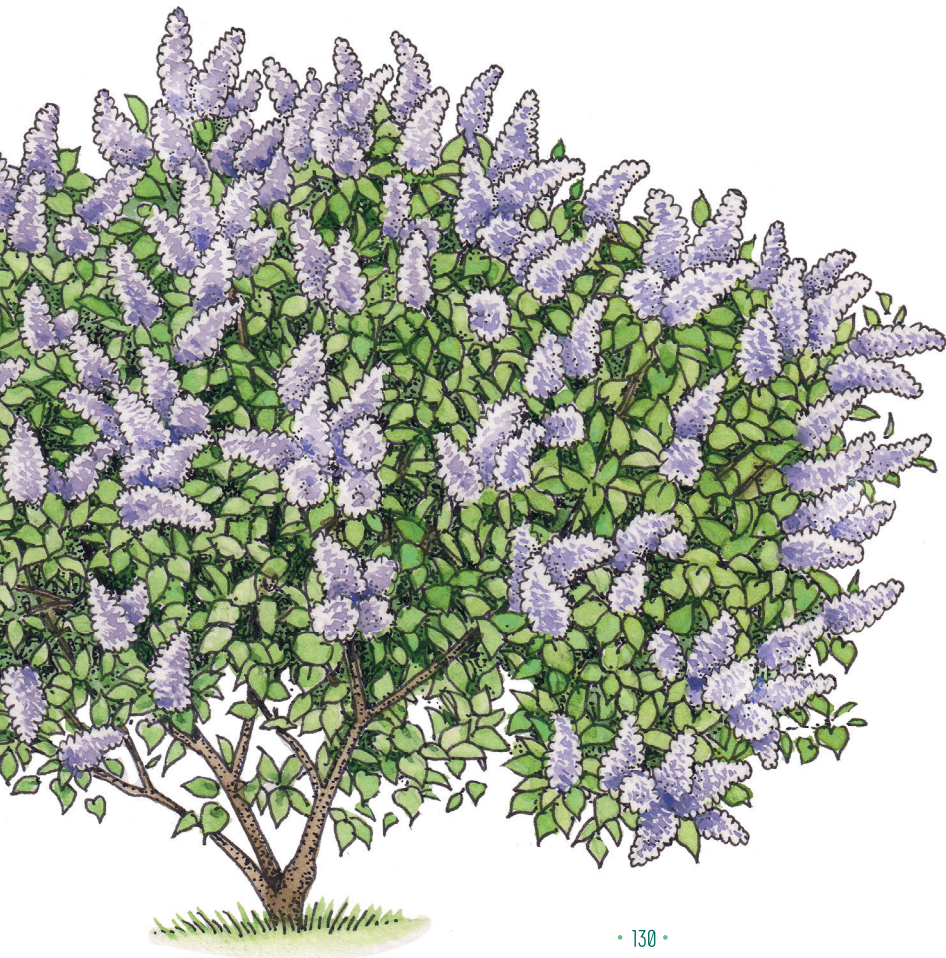
Le lilas est un arbuste à feuilles caduques, pouvant atteindre une hauteur de 7 m et une largeur de 10 m pour les sujets les plus vieux. Son écorce est gris brunâtre, avec des fissures verticales. Les feuilles, d'environ 10 cm de long, sont en forme de cœur. Le lilas a une période de floraison brève mais somptueuse, de la fin du printemps au début de l'été. Originaire des Balkans, dans le sud de l'Europe, et de l'Iran, il appartient à la famille des *Oleaceae*, comme l'olivier et le jasmin. Cet arbuste s'est largement répandu en dehors de son aire d'origine, principalement parce qu'il est cultivé délibérément dans les parcs et les jardins pour sa couleur et surtout pour son odeur, mais on le trouve de temps à autre à l'état sauvage. Son nom vient d'un mot arabe signifiant « bleu », *lilak*. Cette description s'applique à ses fleurs minuscules, bien qu'on puisse aussi en trouver des blanches, roses, rouge violacé ou d'autres couleurs. Il est possible que cet arbuste ait été introduit en Grande-Bretagne pendant le règne d'Henri VIII, car il est mentionné dans un inventaire établi à Norwich par Oliver Cromwell. Le lilas étant souvent utilisé comme arbre décoratif, et taillé, on a rarement l'occasion de voir à quoi il peut vraiment ressembler quand on le laisse pousser librement. L'élément *syringa* de son nom botanique vient du grec *syrinx*, qui signifie « tuyau » ou « tube », en référence aux branches creuses de cette plante.



Syringa vulgaris

FAUNE SAUVAGE

Le lilas est pollinisé par les abeilles, ainsi que par les lépidoptères diurnes ou nocturnes, qui sont attirés par l'odeur du pollen de ses fleurs. Cependant, le lilas est l'une des sources de nourriture les moins appréciées des daims, qui tendent à l'éviter.



USAGE MÉDICINAL

Avant qu'on extraie de la quinine de l'écorce du quinquina en 1820, on se servait du lilas pour éviter la récurrence de la malaria. Il a la réputation de pouvoir faire tomber la fièvre et d'améliorer la digestion, si l'on mange simplement ses fleurs (cette propriété n'est pas encore prouvée). En infusion, les fleurs peuvent être utilisées comme gargarisme pour rafraîchir l'haleine. Ça, je peux le confirmer !

VINAIGRE DE LILAS

Cette recette est d'une simplicité folle. Commencez par en faire juste un demi-litre et voyez si elle vous plaît avant d'en préparer davantage.

Pour **environ 70 cl**, il vous faudra :

- 2 grosses poignées de fleurs de lilas
- Une bouteille en verre de 70 cl
- Un bocal en verre de 75 cl

1. Mettez les fleurs dans le bocal, remplissez d'eau froide et couvrez légèrement de mousseline (étamine).
2. Laissez reposer 2 semaines, puis filtrez le liquide.
3. Transvasez votre vinaigre dans la bouteille et réfrigérez. Servez-vous-en pour assaisonner vos salades, pourquoi pas avec de l'huile infusée au laurier (voir p. XX).



POT-POURRI AU LILAS

Les petites fleurs délicatement parfumées du lilas font un beau pot-pourri floral à l'ancienne. Coupez-en des rameaux entiers chargés de fleurs, attachez-les avec de la ficelle et mettez-les, les fleurs vers le bas, dans un sac en papier. Comme le lilas fleurit à la fin du printemps ou au début de l'été, il fait en général beau à ce moment-là ; les fleurs ne tarderont donc pas à se détacher des tiges, ce qui vous laissera un tas de pétales parfumés au fond du sac. Versez-les ensuite dans une assiette, que vous déposerez dans un endroit chaud pour que se dégage leur bel arôme un peu vieillot.



POIRIER

Pyrus communis et Pyrus pyrifolia



Pyrus communis 'Bartlett'

On associe souvent les pommes et les poires, mais il semble bien que la poire soit un peu le parent pauvre, ce qui n'est vraiment pas juste. Par exemple, W. B. Yeats, dans *The Song of the Wandering Aengus* (« la chanson d'Aengus le vagabond »), parle avec des accents lyriques des « pommes d'argent de la lune » et des « pommes d'or du soleil ». Mais pourquoi la poire est-elle absente de son poème ? Pourquoi a-t-on, en français, des expressions comme « être une bonne poire », « se payer la poire de quelqu'un » ou encore « avaler des poires d'angoisse », connotées plutôt négativement ?

On pense que la poire est originaire du Caucase et s'est répandue vers l'Asie et vers l'Europe. Le poirier est l'un des premiers arbres à avoir été cultivés, et il était vénéré par les Tchétchènes. Ces derniers croyaient que des esprits bienveillants habitaient les poiriers et les noyers, et considéraient qu'en abattre un, pour quelque raison que ce soit, était un crime terrible. Dans mes aventures de glaneuse, j'ai rencontré de nombreuses variétés de pommiers sauvages

et divers fruitiers revenus à l'état sauvage. Mais jusqu'à cette année, je n'avais encore jamais rien vu qui se rapproche d'un poirier sauvage. Je m'étais arrêtée chez une amie, et nous avons fini par aller nous promener le long d'une rivière bordée de bois clairsemés. Entre les arbres, j'ai repéré ce qui s'apparentait à un cottage abandonné. Nous nous trouvions dans une zone rurale où il n'est pas rare de voir des bâtiments en mauvais état, mais c'est toujours exaltant de grimper par-dessus un vieux mur et de reconstituer par l'imagination l'apparence de la maison. Et c'est exactement ce que nous avons fait. Une fois qu'elles ont perdu leur toit (en général démonté par les gens du coin qui en réutilisent les éléments), les maisons en pierre tombent en ruine assez rapidement, et ce petit bâtiment ne faisait pas exception. J'ai fait le tour de la maison et, à l'arrière, j'ai trouvé un petit arbre qui avait l'air tout à fait à l'aise. J'ai d'abord supposé qu'il s'agissait d'un pommier retourné à l'état sauvage, mais en mordant dans l'un de ses petits fruits, j'ai eu la certitude de manger une poire : sa chair était tendre et délicieuse.

Que l'on se considère ou non comme glaneur, une trouvaille de ce genre est un grand moment d'émotion. Qui a besoin de coffres remplis d'or quand on peut trouver un trésor comme cette petite poire ?

Et ce petit poirier sauvage a lui aussi sa propre histoire : c'est une relique du temps où le Herefordshire (la région où nous nous promenions) et les comtés voisins de Worcestershire et de Gloucestershire étaient célèbres pour leur poiré, une boisson alcoolisée sucrée à base de poires fermentées, ainsi que pour leur cidre. Il semble que les poiriers à poiré poussent là où les pommiers ne le peuvent pas, et que les conditions climatiques de ces trois comtés soient idéales pour ces deux arbres.

Il y avait autrefois des dizaines de variétés de poires à poiré, dont beaucoup portaient des noms de personnes et de lieux (par exemple, 'Judge Amphlett' et 'Bosbury Scarlet'), tandis que d'autres indiquaient des caractéristiques de l'arbre ou du fruit ('Flakey Bark', ou « écorce écailleuse » ; 'Strawberry Pear', ou « poire framboise »), et d'autres encore ('Sweet Huffcap', 'Tettenhall Dick', 'Zealous Wick')... Qui sait ? Ici et là, dissimulés dans des vergers ou en bordure de bois, il y a peut-être des hybrides de ces délicieuses curiosités qui attendent juste la main d'un glaneur. Vous

apprécierez peut-être aussi la saveur granuleuse et florale de la poire asiatique ou nashi (*Pyrus pyrifolia*), ronde comme une pomme et contenant plus d'eau que la poire ordinaire.



Pyrus communis (à droite)

À QUOI RESSEMBLE-T-IL ?

Pouvant atteindre une hauteur de 15 m et un diamètre de 12 m, le poirier commun a une forme haute et étroite. C'est un arbre à feuilles caduques, avec une écorce gris foncé qui se craquelle en petites écailles chez les spécimens plus âgés. Les feuilles sont alternes et larges, de forme ovale et d'une longueur allant jusqu'à 10 cm. Elles sont d'abord velues, puis deviennent plus lisses avec l'âge. Elles sont vert foncé brillant sur le dessus, finement dentelées, avec une extrémité pointue. Les fleurs blanches, groupées en ombelles, mesurent 2,5 cm de large et couvrent l'arbre de froufrous exubérants en été (le poirier commun en pleine floraison ressemble beaucoup à une vieille dame trop habillée et surexcitée). Les fruits venant ensuite ont la forme caractéristique qu'on leur connaît. On ne trouve le poirier commun que sous forme cultivée, bien qu'il existe une variété sauvage, son ancêtre. Le poirier sauvage, plus grand, peut atteindre une hauteur de 20 m. On le trouve dans des zones boisées de diverses parties d'Europe.

FAUNE SAUVAGE

Les poires sont appréciées de nombreuses espèces d'oiseaux, dont les grives et les merles, et les fleurs sont une bonne source de nourriture pour les abeilles. Le feuillage du poirier abrite des chenilles, dont celle du petit paon de nuit.

USAGE MÉDICINAL

Si la pomme est renommée pour être le fruit qui nous maintient en bonne santé (selon un adage anglais, « une pomme par jour éloigne le médecin »), peu de gens savent que la poire est plus riche qu'elle en minéraux. Elles sont au coude à coude en ce qui concerne leur teneur en sodium, en potassium et en phosphore, mais la poire contient davantage de calcium, de magnésium, de fer, de cuivre et de zinc. On la consomme comme remède pour soulager l'indigestion, la constipation, la nausée et les vomissements.

CHUTNEY DE POIRES

Le chutney est un condiment indien, un mélange de saveurs sucrées, acides et piquantes. Les fruits pas tout à fait mûrs sont parfaits pour faire un chutney.

Pour **6 bocaux**, il vous faudra :

- 900 g de poires fermes, évidées et tranchées (je laisse la peau)
- 680 g d'oignons rouges, pelés et émincés
- 2 grosses gousses d'ail, pelées et écrasées
- 150 g d'abricots secs, hachés
- 400 g de cassonade blonde
- 1 c. à c. de cumin en poudre
- 1 c. à c. de coriandre en poudre
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- ½ c. à c. de piment de Cayenne
- 7 cl (4,5 c. à s.) de vinaigre de cidre
- 160 g de purée de tomates
- 6 bocaux de 300 ml, stérilisés

1. Mettez les poires et les oignons dans un grand fait-tout à fond épais. Faites cuire à feu moyen, en mélangeant de temps en temps, pendant environ 15 minutes.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et portez à ébullition, puis couvrez, baissez le feu et laissez mijoter pendant 2 heures au plus, en goûtant régulièrement, jusqu'à obtenir la consistance que vous souhaitez.
3. Transvasez dans les bocaux stérilisés chauffés et fermez hermétiquement après refroidissement.



POIRES POCHÉES ÉPICÉES AU SUREAU

C'est ma version personnelle d'un dessert traditionnel à la poire.

Pour **6 personnes**, il vous faudra :

- 6 poires mûres
- 75 cl de tonique d'hiver aux baies de sureau (voir p. XX)
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 1 anis étoilé
- 6 gousses de cardamome
- Un morceau de gingembre de 2 cm
- 2 c. à s. de jus de pomme (facultatif)
- Crème glacée ou yaourt, pour dresser

1. Pelez les poires, mais laissez le pédoncule.
2. Mettez-les dans un fait-tout, versez dessus le tonique aux baies de sureau et complétez avec de l'eau pour couvrir les poires.
3. Ajoutez les épices et faites cuire à couvert sur feu doux pendant 2 heures, en arrosant les poires avec le liquide de temps en temps pour que leur cuisson soit régulière. Ajoutez de l'eau si nécessaire : ne laissez pas la préparation s'assécher.
4. Laissez refroidir, retirez les épices, puis sortez les poires du fait-tout en les tenant par leur pédoncule. Servez avec de la crème glacée ou un yaourt épais et crémeux. Vous n'aurez même pas vraiment besoin de laver les assiettes !



TRANCHES DE POIRE DÉSHYDRATÉES

On peut déshydrater des poires exactement de la même manière que pour des pommes (voir p. XX).