

« Lorsque nous plantons de nouveaux arbres, nous plantons les graines de la paix ».

Wangari Maathai
Lauréate 2004 du Prix Nobel de la Paix

Signe des temps. Cette année le Prix Nobel de la Paix, la plus haute distinction humaniste internationale, a été attribuée à une militante de l'environnement : la Kényane Wangari Maathai. Cette reconnaissance consacre la place de l'écologie dans notre société et constitue également un formidable encouragement pour tous ceux qui oeuvrent à la cause environnementale.

Depuis 1977, grâce à Madame Maathai et à son mouvement Ceinture Verte, 30 millions d'arbres ont été plantés au Kenya, permettant ainsi de lutter contre la désertification et la pauvreté tout en participant à la beauté de la nature.

Bien entendu, la réalité africaine, et kényane en particulier, est différente de ce que nous vivons au quotidien ici en Wallonie. Pourtant, au-delà de toute particularité géographique, planter un arbre aujourd'hui, où que ce soit, c'est poser un acte citoyen : celui de notre adhésion au Développement Durable.

La Journée de l'Arbre peut dès lors se lire comme un moment symbolique consacrant cette notion de Développement Durable : composante intégrale de la politique du Gouvernement wallon, véritable passeport pour le mieux-être des générations présentes mais surtout futures.

En choisissant cette année le noisetier, nous avons voulu insister sur la générosité de la nature. Si tous les arbres contribuent activement à l'écosystème de notre planète, tous ne portent pas un fruit aussi savoureux que la noisette. En outre, il s'intègre parfaitement aux haies de nos paysages, contribuant ainsi à la lutte contre l'érosion et participant à la bio-diversité.

A la Sainte Catherine, tout bois prend racine ! Plantons des noisetiers. Pour notre gourmandise quotidienne. Pour l'écosystème planétaire. Pour la paix dans le monde.

Benoît Lutgen,
Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Environnement

L'année du

Noisetier
corrymbus

A la Sainte
Catherine

Plantons
un arbre !

Région wallonne







L.Gilson

- 7 Banal, le noisetier ?
- 8 Un arbre, deux noms
- 10 *Corylus avellana* L.
- 14 Les succès du noisetier
- 16 La haie aux noisetiers
- 18 Des noisettes dans mon jardin
- 20 La baguette miraculeuse
- 22 La gate d'or
- 23 La baguette des sourciers
- 24 Noisette et rites de fécondité
- 26 Noisette et bon sens populaire
- 27 Au bois quotidien
- 30 La vannerie de coudrier
- 32 Les bienfaits (cachés) de la noisette
- 34 Mille noisettes !



L. Gilson

Banal, le noisetier ?

Discret, buissonnant, de taille modeste et d'un vert plutôt passe-partout, le noisetier se fond, mêlé à d'autres arbustes sous les frondaisons forestières, dans l'écran feuillu qui longe le chemin des promeneades. Un petit creux ou le démon de la gourmandise nous fait ralentir le pas : des noisettes !

Le coudrier — c'est son autre nom —, dont on dirait volontiers que seules ses noisettes le rendent un peu digne d'intérêt, est pourtant vénéré par les Celtes comme arbre de la connaissance. Son bois est le support d'inspiration des druides qui y inscrivent leurs incantations. Un roi mythique irlandais, sans doute de grande sagesse, se baptise Mae Coll, « fils du Coudrier ». La noisette symbolise la patience et constante recherche de la sagesse et du savoir.

Le noisetier est présent dans la mythologie grecque, avec Hermès, puis romaine, avec Mercure : leur bâton, symbole d'amour ou de réconciliation, est en coudrier. Les peuples nordiques et germaniques en font l'emblème de la fertilité : ils le consacrent au dieu Thor et en délimitent les lieux de cérémonie. Les Francs rendent la justice dans un espace circonscrit de coudrier. En Wallonie aussi, quantité de rites et de superstitions se rattachent à cet arbuste et à son fruit. On les retrouve tous deux dans les noms de lieux ou de gens, le langage populaire, la religion, le folklore ou les légendes.

*Ce petit chemin qui sent la noisette
Ce petit chemin n'a ni queue ni tête*

On le voit

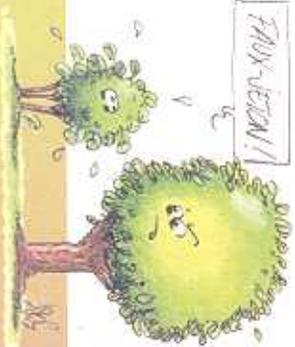
Qui fait trois

Petits tours dans les bois

Au hasard...

Puis il part

Jean Nothain - Georges Brassens



Banal seulement en apparence, discret mais présent partout car infiniment utile aux hommes et aux bêtes, le noisetier, faussement modeste, cache bien son jeu...

Un arbre, deux noms

Coudrier et noisetier sont un seul et même arbuste.

Le nom latin du coudrier, *Corylus*, serait dérivé du grec *korys*, « le casque », en référence à la cupule frangée coiffant la noisette. Après la conquête romaine, le latin classique fit son chemin chez les Gaulois et devint *corynus* ou *colurus*, qui donnèrent en français les mots *coudre*, *coudrier*, *coudraie* ou encore *coudrette*, ainsi que le wallon *côre*, *coûrî*, etc...

Le mot *noisette* n'est apparu qu'au XIII^e siècle et *noisetier*, qui en dérive, est encore nettement plus tardif. Aujourd'hui, dans le langage courant, le noisetier a un peu éclipsé le coudrier et ce dernier appartient de plus en plus à niveau de langue assez soutenu, sinon littéraire.



Avelina, issu du latin *abellana*, est l'ancien nom de la noisette.

Au temps des Romains, Abella, ville de Campanie, était d'après Pline, « la patrie de la noisette » : les

« abellanes » étaient célèbres et recherchées dans toute l'Italie.

Pourquoi deux noms pour le même arbre ? Cette particularité reflète sans doute une vision « utilitaire » de la nature : en wallon, par exemple, on employait plus fréquemment le mot « coudrier » (*côre*) pour désigner l'arbuste lui-même, solitaire ou en bouquet, avec sa charge symbolique et, surtout, ses fabuleuses baguettes — la *côrette*, *coûre*, etc... était la baguette de coudrier et, par extension, toute baguette flexible. Le terme « noisetier » (*neuyî*, *nougier*...) évoquait davantage le pourvoyeur de fruits, le généreux donateur de noix, de noyâtes ou de nougettes, selon la région...

S. Fetter



Sur les traces du coudrier

En Wallonie, le coudrier (« *côre* ») a laissé son empreinte dans une foule de noms de rues, de villages, ou de lieux-dits. Coreme, Corroy, Corette, Corrées, Colroy, Corhay, Corru, Corri, Côneu, Courraux, et bien d'autres, font sans doute référence à quelque antique bois de coudrier. En revanche, une poignée de noms de famille évoquent le coudrier : Corhay, Corroy ou encore Corriat...

Corylus avellana L.

Dans l'immense ordre des Fagales, le noisetier (ou coudrier) appartient à la famille des Bétulacées (de *betula*, bouleau) qui comprend en outre le bouleau, l'aulne et le charme.

Corylus avellana est modestement rangé parmi les arbustes, car sa hauteur excède rarement 7 mètres. Sa durée de vie est courte au regard de certains géants forestiers – une soixantaine d'années – mais il se renouvelle en rejetant de souche ou en drageonnant, c'est-à-dire en produisant des tiges aériennes à partir de racines souterraines. Dans l'exubérance touffue des perches émergeant à son pied, il n'est guère possible de distinguer le tronc principal.

Lisse et brune au départ, l'écorce grisonne avec l'âge. Les jeunes rameaux sont couverts de poils glanduleux rougâtres. Les bourgeons, petits, ventrus et recouverts d'écailles, sont disposés dans le même plan de part et d'autre du rameau.



L. Gilson



Le noisetier drageonne et rejette abondamment, d'où son port buissonnant...

Feuilles de noisetier.



M Blyna

Le noisetier possède de grandes feuilles en forme de cœur, aternes, symétriques, avec un sommet fortement pointu et un bord denté. Elles sont elles aussi velues, en particulier sur la face inférieure (un duvet qu'elles perdent progressivement) et sur le pétiole.

Fleurs mâles et fleurs femelles se trouvent sur le même arbre, mais elles ne s'auto-fécondent pas. Leur époque de maturité est d'ailleurs légèrement décalée, raison pour laquelle on recourt fréquemment à un mélange de variétés pour optimiser les chances de fécondation et donc de récolte.

Les chatons mâles sont formés en automne et passent l'hiver protégés par leurs écailles bien serrées. Entre janvier et mars, selon les années, ils s'ouvrent et répandent leur pollen jaune doré en quantités spectaculaires. Les fleurs femelles ne se distinguent des bourgeons à feuilles que par le minuscule toupet rouge vif qu'elles portent à leur sommet. La pollinisation est assurée par le vent.

Nul besoin de présenter les noisettes : la graine du noisetier est enfermée dans une coque ligneuse, elle-même serrée dans un involucre souple et dentelé dont elle se détache à maturité. La longueur de cet involucre permet de distinguer les variétés : chez *C. avellana*, il ne recouvre pas totalement la coque.

Chatons fermés et ouverts...



L. Gilson



Fleur de noisetier

S. Rigo

*Corylus maxima**C. avellana*



L.Gilson

Sniff !

Un seul chaton de noisetier peut libérer jusqu'à quatre millions de grains de pollen ! L'autre, autre Bétulacée, fleurit au même moment : les personnes fortement sensibilisées au pollen redoutent donc avec raison le premier printemps. Des problèmes d'allergie croisés peuvent en outre survenir entre les diverses espèces de la famille des Bétulacées, de sorte qu'une allergie au pollen de l'un déclenchera automatiquement une réaction au pollen de l'autre...

S.Fetter



S.Fetter

Festin d'apodères du noisetier : à chacun son râteau !

M.Blylva



Accouplement d'apodères du noisetier (*Apoidea coryli*). La femelle dépose ses œufs dans des feuilles qu'elle enroule comme des écus, d'où le nom de « cigarière » parfois donné à l'insecte...

Les succès du noisetier

Pour beaucoup d'animaux forestiers, la présence du noisetier revêt une importance capitale. Son port buissonnant en fait un abri contre les intempéries et un refuge contre les prédateurs : il est surtout une réserve alimentaire de première nécessité : des myriades d'insectes et d'invertébrés (un met de choix pour nombre d'oiseaux et de mammifères) y trouvent asile. Les noisettes, enfin, sont très riches en éléments nutritifs.

L'écureuil roux dissémine glands, faines, graines d'épicéas et, bien sûr, noisettes dans des cavités d'arbres, au sol, ou même dans des nids d'oiseaux abandonnés. Ce ramassage consciencieux prouvera son utilité durant la mauvaise saison. Hélas pour lui, l'écureuil a mauvaise mémoire et il a souvent le plus grand mal à retrouver ses provisions.

Le plus célèbre des croqueurs de noisettes...



J.Fouarge

Le muscardin : son nom latin évoque la noisette
(*Muscardinus avellanarius*)



S. Fetter

Mulot sylvestre et mulot à collier, campagnol roussâtre et muscardin sont de fins amateurs de noisettes, même si celles-ci ne constituent pas, et de loin, la totalité de leur menu. Le mulot et le campagnol stockent volontiers des noisettes pour l'hiver. Quant au muscardin, ce discret et nocturne habitant de l'ourlet forestier, il se gave de noisettes en automne, constituant ainsi les réserves de graisses indispensables à l'hibernation.

J. Fouarge



La sittaule torchepot
(*Sitta europaea*) coince
ses noisettes dans une
"forge" pour en briser
la coque

La sittaule torchepot, le seul de nos oiseaux capable de descendre les troncs la tête en bas, ne peut agripper les noisettes avec ses pattes : elle les coince alors habilement dans des anfractuosités d'arbres et perce un trou dans la coque en la martelant du bec. Le pic épeiche doit recourir à la même technique, mais il éclate les noisettes avec une telle efficacité que les débris de coques tombent au sol, où le promeneur attentif les repère facilement.

Le casse-noix moucheté répartit ses réserves de noisettes sur un nombre considérable de cachettes — jusqu'à un millier ! Au contraire de l'écureuil, il en profite toute l'année et sa mémoire prodigieuse lui permet d'en retrouver environ les trois quarts !

Citons enfin, parmi les obligés du noisetier, la furtive gélinothe des bois, pour qui les chatons de coudrier constituent un gage de survie pendant les rigueurs hivernales...

J. Fouarge



Pic épeiche
(*Dendrocopos major*)
s'efforçant de glisser
une noisette
dans une cavité

Dans les régions montagnaises,
le casse-noix moucheté (*Mucifraga caryocatactes*)
se nourrit plutôt de graines
de pins ardoles que de noisettes...



J. Fouarge



Casse-noix moucheté



A chacun sa technique : celle du mulot... et celle de l'écureuil roux

S. Rigot

La haie aux noisetiers

S. Rigo

Craquements furtifs et bruissements de feuilles, bourdonnements nerveux, discrets pépiements, chants éclatants ou franches explications entre moineaux batailleurs, merveilleuse vision d'une araignée tissant sa toile, ou d'un papillon battant des ailes à la lisière de l'ombre et du soleil : assis dans l'herbe au pied de votre haie champêtre, vous aurez droit au spectacle de la vie en mouvement !

Un remède de saison
Dans l'Est de la Belgique, manger des chatons de noisetier avec du sucre était le meilleur remède contre la toux !

La haie-refuge respecte quelques principes importants. Une végétation diversifiée abritera une faune variée. La présence de plusieurs « strates » de végétation – arbres, arbustes, arbrisseaux et plantes basses – créera une multitude de conditions environnementales, chacune favorable à des espèces typiques. Les essences indigènes attireront une faune adaptée, au gré des variations saisonnières et en fonction de la nourriture disponible ou des possibilités de nidification. Vous aurez sans doute compris que la haie de thuyas ne peut remplir ces conditions...

Le noisetier, en revanche, a largement sa place dans un alignement ou un bosquet d'espèces indigènes. Vous ne serez sans doute pas le seul à profiter des noisettes : s'il y a de grands arbres ou des confrères à proximité, il n'est pas interdit d'espérer la visite de l'écureuil roux ou du pic épeiche. L'abondant pollen nourrira les premières abeilles et leur couvée. Et si vous avez déclaré la guerre aux pucerons, vous n'hésitez pas à planter votre haie de noisetiers : le pollen est précieux aussi pour les coccinelles, en attendant mieux...

Guide pour la plantation des haies. Ministère de la Région wallonne, Division Générale des Ressources Naturelles et de l'Environnement, 1996, publication gratuite disponible à la DGRNE.

M. Bylwa



Le cycle du balanin



Une noisetie dont la coque est percée d'un petit trou rond est une noisetie vide... Le piratage est l'œuvre d'un minuscule charançon : le balanin des noisettes (*Balaninus nucum*). Ce joli coléoptère aux élytres tachetés de jaune pâle brandit un long rostre garni d'une paire d'antennes coudées : cette pièce buccale insolite, nettement courbée vers le bas chez la femelle, est en fait... un marteau piqueur ! A la fin du printemps, la femelle du balanin fore à l'endroit où la cupule adhère au fruit, puis elle se retourne et pond un œuf à l'intérieur. Ce trou de forage, invisible pour l'observateur, assure l'aération durant le développement de la larve.

Celle-ci dévore l'amande avant de s'échapper l'automne venu en perçant elle-même dans la coque – saluons l'exploit, tout de même ! – un petit trou parfaitement circulaire. Elle se laisse ensuite tomber sur le sol. La larve passe l'hiver enterrée à quelques centimètres de profondeur et n'émerge qu'au printemps, nantie de toutes les caractéristiques de l'insecte adulte et ne pensant qu'à pondre à son tour. Il est possible de mettre un grain de sable dans ce mécanisme bien huilé en retournant la terre au pied des noisetiers en début d'hiver : les larves seront ainsi directement exposées au gel et aux prédateurs.



Al Macrême
(22 juillet)
Les noisettes
sont plumes !

Diction wallon



M Bylona



Des noisettes dans mon jardin

Présent en Europe occidentale avant les glaciations du Quaternaire, courant à peu près partout en Belgique excepté sur le littoral, le noisetier est indigène ; contrairement aux espèces « importées », il croît et se multiplie spontanément dans nos régions. Pour le jardin, c'est l'hôte idéal : pratique, accommodant, peu exigeant sur la qualité du sol et des soins, et très productif.

Dans une haie mélangée, moins monotone que le mur de thuyas, ce gros touffu offrira une bonne protection contre le vent, la vue et les intrus. Il se saisira d'un entretien sommaire : coupez périodiquement les rejets les moins vigoureux, pour favoriser la fructification et contenir ses velléités d'expansion, car il drageonne et rejette abondamment de souche. Allez-y sans crainte : il supportera les tailles les plus radicales. On peut aussi le multiplier sans difficulté par marcottage : une branche maintenue enterrée par le milieu développera vite ses propres racines et deviendra un arbuste indépendant. Puisque la pollinisation du noisetier est croisée, plantez-en plusieurs, idéalement de variétés différentes.

Le noisetier a une préférence pour les sols riches, mais il n'est pas exclusif : s'il le faut, il supportera même le calcaire. Essence de sous-étage forestier, de taillis ou de lisière, il aime l'ombre ou, à défaut, la pénombre, sans pour autant dépérir s'il est un peu exposé au soleil... Il n'a que deux (petits) défauts : du fait d'un enracinement superficiel, il est assez sensible à la sécheresse ; il lui faut donc un sol frais, c'est-à-dire d'une raisonnable humidité, mais bien drainé, car il aura du mal à survivre s'il est toute

Noisette exotique

Le coudrier de Byzance (*Corylus colurna*) est un arbre au tronc unique. Venu d'Orient, des Balkans, du Caucase, il donne d'étranges noisettes, enveloppées dans un involucre échevelé, profondément ciselé et couvert de poils produisant une substance un peu collante. En dépit de leur apparence inquiétante, ces noisettes sont comestibles, quoique moins appréciées...

L'étrange fruit du coudrier de Bizance...

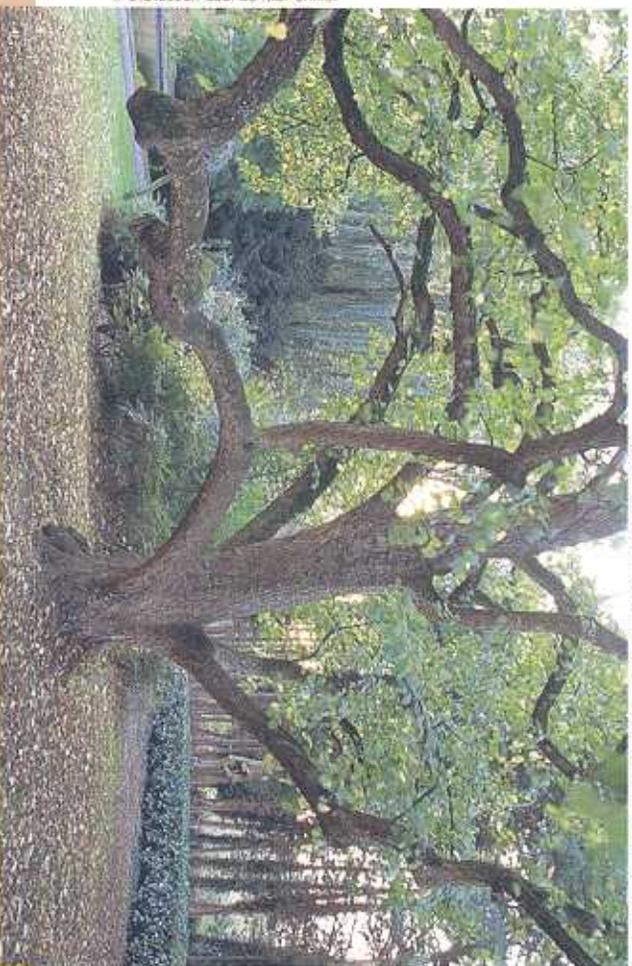


l'année les pieds dans l'eau. Enfin, s'il résiste à des températures hivernales très basses, sa floraison précoce est exposée aux grosses gelées de printemps.

Les noisettes mûres tombent d'elles-mêmes : la méthode de récolte la plus pratique est encore de secouer les arbustes – en prenant garde à tout ce qui en tombera, qui ne sera pas nécessairement noisettes... 🌰

Le genre *Corylus* se décline en un nombre impressionnant d'espèces et de cultivars. L'un des plus célèbres, *Corylus maxima*, donnera d'excellents fruits. Si l'aménagement de votre jardin requiert ça et là une touche de couleur, sachez qu'il existe aussi en pourpre (*C. maxima atropurpurea*) : sa présence dans une haie mélangée fera bel effet.

Le champion de Wallonie des coudriers de Bizance (*Corylus colurna*) est dans le parc du Waux-Hall à Mons



© B Stassen asbl Le Marronnier

La baguette miraculeuse

En Wallonie populaire, la branche volée sur un noisetier est l'une des plus magiques qui soient.

Elle porte chance au jeu si on la glisse, additionnée d'une corde de pendu, dans la poche du côté du porte-monnaie (Stavelot). Si l'on en frappe une statue de la Vierge, elle assure un tirage au sort favorable, en particulier lorsque sont désignés par ce moyen les jeunes conscrits qui iront à la guerre (Couvvin). Coupée à Noël et placée sur la cheminée dans un vase rempli d'eau, elle est signe de bonheur pour toute la maisonnée si des fleurs apparaissent sur le rameau, et de malheur dans le cas contraire (Gosselies). C'est aussi un bon paratonnerre, en vertu d'une légende qui veut que la Vierge Marie, surprise par un orage alors qu'elle se rendait en visite chez sa cousine Elisabeth, se soit abritée sous un noisetier (Malonne). Elle permet enfin de convoquer le diable en toute sécurité – tracer un cercle parfait avec une branche de coudrier, se placer au centre et réciter l'incantation *ad hoc* – ou de s'en prémunir lors d'opérations rituelles délicates comme l'extirpation d'une plante de la Saint-Jean...

« Des gamins, qui ont préparé la veille une bonne provision de baguettes, volées dans les bois, cela est certain, les offrent en vente à deux sous pièce, à un sou... Bref, en marchant, on en obtient trois pour un sou. Ce sont des baguettes de coudrier, longues d'un mètre, pelées avec soin... » Jean Chalon, décrivant le pèlerinage de Fosses-la-Ville en 1910.

L'intervention d'un saint rendra le noisetier capable de protéger ou de guérir le bétail : pour être efficaces, les rameaux de coudrier doivent être pelés – c'est-à-dire débarrassés de leur écorce, pratique qui avait cours également dans bien des régions de France. Le « pèlerinage aux baguettes » de Fosses-la-Ville, qui célèbre sainte Brigitte au mois de mai, est vieux de 1300 ans et existe encore aujourd'hui. On observait jadis les mêmes défilés à Joncret ou à Stambruges, où la fameuse baguette soulageait aussi les souffrances humaines. A Nivelles, les baguettes de sainte Gertrude, Sainte invoquée en particulier contre les souris et autres rongeurs nuisibles aux récoltes, sont également en noisetier.

S. Fathier



Du silex absolument !

Les rites de cueillette du coudrier pouvaient être assez complexes : il fallait en connaître les formules adéquates, sous peine de nullité... Destiné à quelque opération magique, il n'était jamais coupé au couteau, mais au silex. Les silex taillés préhistoriques, appelés « pierres de tonnerre », étaient particulièrement recherchés : la tradition populaire les disait tombés du ciel...

La « gate d'or »

Une légende de la vallée de l'Amblyve rapporte qu'un cours d'une partie de chasse, le seigneur de Grimbiéville rencontra la fée de la Lienne. Elle tenait à la main une baguette de coudrier et était accompagnée d'une petite chèvre qui produisait des croûtes d'or. Notre homme tomba sur-le-champ amoureux de la belle et voulut vivre pour un temps à ses côtés. Le temps écoulé, la fée disparut, laissant à son amant sa chevrette miraculeuse. En 1685, le dernier héritier mâle du seigneur de Grimbiéville mourut sans laisser de descendance : son château fut alors frappé par la foudre et réduit en cendres; et l'on vit, paraît-il, la chèvre d'or s'élever au milieu des flammes, puis disparaître dans la nuée. Le trésor était perdu.

Perdu ? Pas pour tout le monde, du moins en théorie. Car en Wallonie, il existe d'autres variantes de l'histoire de la chèvre d'or : l'animal n'est souvent que le gardien d'un trésor enfoui par les « Sarrasins » (comprenez : les païens) à quelque époque sombre et reculée.

Pour retrouver ce pactole, on se procurera d'abord une baguette de noisetier de l'année, de préférence fourchée et cueillie selon les rites prescrits. Ensuite, il faudra mettre la main sur une personne née un vendredi saint ou « née voilée un dimanche pendant l'élévation ». Elle seule pourra, après moult oraisons, faire « tourner la còrette » et désigner l'endroit où creuser. Après quoi, il restera à s'approprier le trésor, ce qui est une autre histoire...

« A la Saint-Jean
(24 juin)
La pluie fait noisettes
pourries »

Diction d'Entre-
Sambre-et-Meuse



M. Bylma

La baguette des sourciers

Le coudrier est associé depuis toujours à l'art des sourciers.

Lié à la terre-mère et aux courants telluriques qui traversent le sous-sol, il devrait logiquement servir à entrer en contact avec les richesses – l'eau et les métaux précieux – longuement mûries en son sein. De la recherche de l'eau à celle des trésors, la fameuse baguette de coudrier a finalement été créditée des plus fantastiques pouvoirs : au XVII^e siècle, des sourciers prétendaient démasquer, par le truchement de cet outil miraculeux, les voleurs et les meurtriers...

L'emploi du coudrier en « sourcellerie » s'appuie d'ailleurs sur la puissante symbolique de l'arbuscule que sur une réputation d'efficacité particulière. En réalité, un sourcier vous apprendra que tout bois souple – qui plie, mais ne rompt pas, comme le roseau de la fable – peut servir à chercher de l'eau : le saule, le sorbier... L'avantage de la baguette en noisetier est d'être très flexible et relativement solide, à condition de la choisir vieille de deux ou trois ans, car une branche de l'année casse beaucoup trop facilement sous l'effet des torsions.

Les miracles du noisetier
Certains champignons se développent en symbiose avec des arbres. C'est le cas de la célèbre et onéreuse truffe (*Tuber melanosporum*). Si l'association chène-truffe est bien connue, on sait moins que le noisetier peut remplir la même office avec, au lieu de bonheur ! En France, des chercheurs sont parvenus à mettre au point des « arbres truffiers », aujourd'hui dans le commerce. Posséder ces merveilles ne suffit cependant pas à s'assurer la fortune : la culture de la « petite noire » requiert en effet un terrain particulier et un entretien du sol complexe et adéquat.



Noisette et rites de fécondité

Dans les mythologies celtiques, la noisette lente à mûrir et bien protégée dans sa coque est le symbole du savoir et de la sagesse longuement désirés et durement acquis. En Wallonie comme en France ou en Italie, la noisette véhicule surtout l'image de la fertilité, ce dont témoignent quelques rites de fécondité sans doute venus du fond des âges.

Le 26 décembre, dans la région de Florenville, les garçons pourchassaient les jeunes filles à marier avec une baguette souple ; cependant les pucelles prévoyantes posaient des noisettes et échappaient au « sabrage » en les offrant à leurs bourreaux. Une variante de ce jeu est connue sous le nom de « chasse au vècheu » (au putois) à Gouvy. Moins pittoresque, mais plus pacifique, la coutume des jeunes gens de Beaumont allant « chercher leurs noisettes » le jour de l'an chez la demoiselle dont ils étaient amoureux. Cette curieuse manière de se faire souhaiter une bonne année équivalait à une promesse, la jeune fille ne pourvoyant en noisettes que l'élu de son cœur...

coeur...

Amour et courtoisie
 Dans les traditions liées aux fêtes du « Mai », la branche de noisetier placée devant la demeure d'une jeune fille symbolisait sans équivoque l'amour ardent du soupirant :
 « Mai di cœur, d'ju d'adore ! »



L. Gilson

© B. Stassen asbl Le Marronnier



Noisette et bon sens populaire

En wallon comme en français, « une noisette » est un petit morceau, une quantité minime : une « nojete di bière » (noisette de beurre) est recommandée dans certaines préparations culinaires. De ceux qui dînent de trois fois rien, on dit qu'ils mangent « gros comme une nojete » – c'est à se demander comment ils survivront jusqu'au lendemain...

Faudrait savoir...
Le bon peuple n'était pas toujours d'accord sur le sens à donner aux présages. A Jupralle, manger des noisettes en rêve augurait de petits bonheurs domestiques. A Villers-la-Ville, en revanche, c'était le signe que des souris assombriraient la journée...

La petite taille de la noisette ne l'empêche pas d'être un morceau de choix, apprécié à sa juste valeur. « C'est do bire come del nèjje ! » (c'est du beurre comme de la noisette) dit-on, quand le beurre est de qualité. Ou bien : « Ca, c'est l'nèjje ! », pour qualifier un met particulièrement savoureux.

C'est toujours quand on n'a plus de dents...



Terminons sur une note charmante : dans la région de Malmédy, une noisette « hayète » est une noisette mûre, qui se détache spontanément de son involucre. Une jeune fille est dite « hayète » lorsqu'elle est en âge de quitter le cocon familial pour se marier.

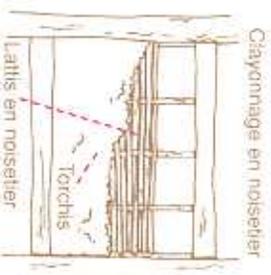
Au bois quotidien

Le noisetier aura connu des usages à la mesure de sa discrétion.

La technique de construction en torchis est très ancienne : les Gaulois et les Gallo-Romains l'utilisaient couramment. Ce mélange d'argile, d'eau et de divers végétaux était vigoureusement projeté sur les deux côtés d'un clayonnage en branchettes de noisetier (ou de bourdaïne, de sorbier, de saule, selon la région) entrelacées comme une vannerie autour de piquets de bois fichés dans le sol. C'est en Ardenne et en Famenne que l'on peut trouver les exemples les plus frappants de l'usage du noisetier pour les murs en torchis.

Le noisetier était aussi utilisé pour les parquets. Dans le Namurois et la région liégeoise, on clouait parfois des baguettes de noisetier entre les solives et on y plaquait un torchis, ce qui était, selon le célèbre Vauban, la technique « la plus sûre, la plus légère et la moins exposée aux rats et souris ». Pour les toits, il fallait fixer des baguettes de noisetier aux chevrons par des liens de paille torchés, puis les recouvrir de chaume.

En raison de son faible développement, le noisetier avait peu d'utilité en menuiserie ou en ébénisterie. On le transformait donc en menus objets quotidiens : quenouilles, sabots, manches d'outils, tuteurs, cercles de barriques... Le tressage des baguettes de coudrier étoffait les haies qui servaient de clôtures. Au hasard des chemins, la branche de noisetier a connu des fonctions plus modestes encore : lien pour nouer les fagots, badine pour fouetter les bœufs, « bourdon » de pèlerin, gitan pour capturer le bouvreuil, petit jouet campagnard... Combustible aussi, mais seulement pour faire démartrer le feu...



«Bourdon» de pèlerins en noisetier

Et pour les malades...
La décoction d'écorce de noisetier fut utilisée jadis comme fébrifuge. On extrayait aussi du bois, en soumettant celui-ci à un feu violent, une « huile » réputée, à très petites doses, contre le ver solitaire et les ragés de dents...

Après l'entaille au couteau, la difficile technique d'extraction des *skins*...



Le vannier recommence l'opération tout autour de la branche. Chaque tige peut donc donner plusieurs *skins*.



S. Rigo

La vannerie de coudrier

Souple, flexible et solide, le noisetier a servi – et sert encore, pour quelques passionnés – à tresser des paniers.

Jadis, dans certaines régions de Wallonie, beaucoup d'hommes pouvaient pratiquer l'art de la vannerie en coudrier – on reprochait aux femmes de fabriquer des paniers trop peu serrés, par manque de force pour « tirer les *skins* ». Ce n'était qu'une activité d'appoint, praticable seulement durant l'hiver, car il fallait laisser sécher pendant environ trois semaines des baguettes cueillies impérativement au mois d'octobre, et qu'à partir d'avril, l'écorce ne se détache plus du bois, ce qui rend les baguettes inutilisables.

Sur des noisetiers exposés au sud et sans humidité excessive, on prélevait des rejets bien droits. On coupait les branches le soir-même, pour leur faire prendre forme. Elles étaient laissées à sécher, liées en bottes, dans un coin de la maison. Trois semaines plus tard, le travail pouvait commencer : après avoir enlevé les nœuds éventuels, le vannier pratiquait une entaille à la base des tiges, puis les ployait sur le genou pour en extraire progressivement les *skins* (lames) qui servaient à tresser le panier. On confectionnait ensuite l'armature (l'anse, le bord supérieur et le « squelette ») et les oreilles du panier, puis on procédait au tressage.

On associe souvent le panier à un travail rustique : certains vanniers réalisaient pourtant des ouvrages de luxe (« paniers blancs »), avec des *skins* ultra fins extraits de tiges dont on avait au préalable raclé l'écorce.

S. Feller



S. Rigo



« Oreille » d'un panier...

Pondoir tout coniot en noisetier

*Je te porterais, palpitante,
Dans le sentier
L'oiseau filerait son andante
Au noisetier...*

Arthur Rimbaud, Sillages





Les bienfaits (cachés) de la noisette

Les Romains raffolaient des noisettes et les accommodaient à toutes les sauces. Ils avaient cependant remarqué que, consommées en trop grandes quantités, elles favorisèrent un certain embouppant. Et pour cause : la noisette est celui de nos fruits secs qui contient le plus de graisses ! Une noisette fraîche est composée pour près d'un tiers d'acides gras : une portion de 50 grammes vous apportera donc de l'ordre de 300 calories... Horreur !

Mais – car il y a un « mais » – des études ont montré que leur teneur élevée en acides gras poly- et mono-insaturés constituait une protection contre les maladies cardiovasculaires, ce qui n'est pas le cas d'une viennoiserie ! L'autre bonne raison de consommer des noisettes est leur teneur élevée en protéines, en minéraux et oligo-éléments (potassium, phosphore, magnésium, calcium, fer, zinc et cuivre), en vitamine E et B et en fibres ! Une vraie mine d'or !

Les noisettes se dégusteront nature, fraîches ou sèches : on peut les entreposer, comme jadis, dans un endroit sec et ventilé – un grenier, par exemple – au sol, sur des claies, ou dans des sacs de jute perdus à des crochets. Vous devrez veiller à ce que les rongeurs n'y aient pas accès car ils ne souffriront, eux, d'aucun scrupule diététique : il ne vous en restera rien. Dans de bonnes conditions, vos noisettes se conserveront sans problème jusqu'à la récolte suivante et se glisseront dans toutes sortes de plats. Dans les desserts, en particulier : c'est à ce moment-là qu'il faudra prendre garde aux fourrelets...

En Hesbaye et en Condroz, l'abondance de noisettes présageait un hiver rigoureux :
« Beaucoup de noisettes, Mauvais hiver » !

© B.Stasson asbl Le Marronnier



Croustillant aux mûres et aux noisettes

pour un plat de 26 cm de diamètre

1/2 kg de mûres
100 g de sucre de canne
150 g de farine demi complète
100 g de beurre
120 g de noisettes hachées ou moulues suivant le goût
cannelle en poudre

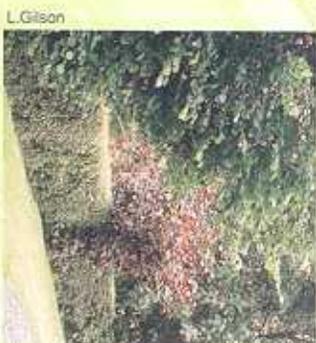
- Préchauffer le four à $\pm 200^{\circ}\text{C}$
- Graisser le plat
- Laver et étaler une couche de mûres
- Les saupoudrer de 20 g de sucre et de cannelle
- Dans un plat profond, travailler le reste du sucre, le beurre coupé en petits morceaux et les noisettes
- Verser la farine ; l'incorporer rapidement du bout des doigts pour obtenir une texture grumelleuse
- Faire cuire au four pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré (attention à ne pas le laisser brûler !)
- Servir chaud ou tiède

On peut aussi réaliser ce dessert avec des prunes, des mirabelles, de la rhubarbe, ou un mélange de fruits (groselles rouges, myrtilles, fraises et framboises...)

Mille noisettes !

Les noisettes de *Corylus avellana* s'épanouissent en un bouquet de variétés curieuses et savoureuses : noisettes dites de table d'abord, de gros fruits « de luxe », réservées à la consommation individuelle ; ou des fruits moins goûteux, plus petits, ou à coque plus dure, que l'industrie prépare pour le chocolat, les pâtisseries et la bonne cuisine. Citons, parmi les plus connues, l'alsacienne 'Merveille de Bollwiller', l'impératrice Eugénie', ou la 'Fertile de Coutard', très cultivée chez nos voisins français. L'amateur de noisettes pourra aussi se procurer la 'Pellicule blanche', la 'Pellicule rouge', la 'Segorbe', la 'Daviana', la 'Doronton', la 'Foscorubra', la 'Pendula'... ; en tout près de 35 possibilités de goût, de forme, de couleur, de coque ou d'involucres rien que pour *Corylus avellana* !

Au centre, la variété pourpre de *C. maxima*, joliment décorative...



Corylus maxima (ou son cultivar pourpre) donne aussi quelques variétés intéressantes, en majorité italiennes. Enfin, l'étrange *Corylus colurna*, l'immigré à tronc unique des plaines d'Asie et du Caucase, offre notamment les plus exotiques 'Corabel' ou 'Cornuta'...

La noisette préhistorique La noisette accompagne l'homme depuis des millénaires. C'est un complément intéressant au produit de la chasse, de la pêche, et même de l'agriculture. Sur le site archéologique de Vaux-el-Borsel (Villers-le-Bouillet), on a retrouvé, au centre d'un ancien foyer, quelques céréales et des coquilles de noisettes carbonisées : les restes d'un repas vieux de 7000 ans...

Certaines variétés de noisettes sont typiques ou originaires d'un pays particulier : on trouve, dans les étalages, des espagnoles ('Paucet', 'Négret', 'Longue d'Espagne'), des anglaises ('Cosford', 'Nottingham Prolific', 'Aveline d'Angleterre'), des américaines ('Butler', 'Barclonà', 'Hall's Giant', 'Emis'), des italiennes ('Tonda Romana', 'Tonda di Giffoni', 'Tibetia', 'Ronde du Piémont'), des turques ('Impériale de Trebizonde') et ... une belge: la grosse et oblongue 'Louis Berger'.

2004

La Semaine de l'Arbre de la Sainte-Catherine est organisée par le

Ministère

de la Région wallonne

Division Nature et Forêts

Editeur responsable

Jean-Claude Godeaux, Direction Générale des Ressources Naturelles et de l'Environnement, Ministère de la Région wallonne,

Avenue Prince de Liège, 15 - 5100 Jambes

Pour obtenir cette brochure, N° vert : 0800/11 901



S. Rigo

Réalisation de la brochure :

**Éducation
Environnement**
Association sans but lucratif

Institut de Botanique B22
Sart Tilman B-4000 Liège

☎ 04 366 38 57 ☎ 04 366 29 24

E-mail : info@education-environnement.be
<http://www.education-environnement.be>

Textes : Murielle Degraen

Designs et mise en page : Anne Barteux

Illustrations : Thierry Schommers - 8830 Au Bour ou Oiryon
Histoires : Marie Bylyna, Serge Felber, Jules Fouarge, Luc Glison,
Stephane Rigo et Benjamin Stassen

Couverture : Bernadette Galle

Vous adresses nos plus vifs remerciements à Messieurs Paul Galey,

Jean-Claude Godeaux, Marcel Dumplien et Pierre-Jean Pascale,

à Messieurs Christiane Elose et Françoise Lenoir, ainsi qu'aux collègues

Education-Environnement qui, soutenus par les Ministères de la Communauté
française (Service de l'Éducation Environnementale) et de la Région wallonne
pour l'Édition locale d'un projet APE-77/NA6/2418-00.

Imprimé sur papier recyclé blanc à 100% sans chlore