

## *J'veux me marier* (vieille chanson française)

**S**orbier cueilli le soir, dans ma main gauche pris,  
C'est que je t'errai, je le veux pour mari.  
Sorbier cueilli le soir, et glissé dans mon gant,  
Le premier rencontré doit être mon amant.  
Sorbier cueilli le soir, et dans mon sein serré,  
Le premier rencontré sera mon préféré.



Sorbier, cueilli le soir  
Sylvia hortensis

Sorbier, cueilli le soir  
Sylvia hortensis

**S**orbier cueilli le soir, et que je prends en main,  
Le premier rencontré, l'épouserai demain.  
Je le cueille, sorbier du soir, sorbier du soir,  
Je le cueille, sorbier, afin d'en rêver soir.  
Afin d'en rêver voir mon véritable amour,  
Ni vêtu de baillons, ni vêtu de velours.  
Mais dans les vêtements qu'il porte tous les jours.

Sorbier, cueilli le soir  
Sylvia hortensis

## L'ANNÉE d e s *Sorbiers*

A la Sainte  
CATHERINE

PLANTONS  
un arbre!

REGION WALLONNE

## **1** 1995... Année Européenne de la Conservation de la Nature

*Durant toute cette année, le thème choisi par le Conseil de l'Europe, « la conservation de la nature là où elle n'est pas protégée », a été développé à travers la Région wallonne. Un grand nombre d'actions ont été lancées et seront poursuivies pour faire évoluer les mentalités et pour intégrer la nature dans toutes les activités humaines.*

*La plantation d'un sorbier à la Sainte-Catherine s'inscrit parfaitement dans les objectifs de cette Année Européenne de la Conservation de la Nature.*

*En effet, si les sorbiers sont généralement présents en forêts et dans les haies de nos campagnes, ils s'intègrent tout aussi bien dans nos villes, au coin d'une rue, le long de nos avenues et même parfois en bordure des talus d'autoroutes.*

*Dans le centre de la Suède (Jämtland, Kopparberg), les haies de sorbiers des oiseaux entourent typiquement les propriétés.*

*Qu'il s'agisse du sorbier des oiseaux, de l'alisier blanc ou de l'alisier de Suède, ... ils sont fréquemment utilisés pour décorer et embellir notre quotidien dans les parcs et jardins le long des routes et chemins.*

*Profitez de cette « Journée de l'Arbre » pour redécouvrir une essence que nous côtoyons quotidiennement, et qui nous séduit par ses qualités ornementales.*

*Planter un arbre, c'est créer un nouvel écosystème, c'est marquer de son empreinte son cadre de vie et léguer une richesse patrimoniale à ses enfants.*



Guy LUTGEN

Ministre de l'Environnement, des  
Ressources naturelles et de l'Agriculture  
pour la Région wallonne



## Un cadeau pour la vie

**N**'avez-vous jamais songé à offrir un arbre à ceux que vous aimez? à un enfant? aux oiseaux du ciel?

En cette Année Européenne de la Conservation de la Nature, profitez d'une offre exceptionnelle : pour fêter Sainte-Catherine, choisissez un cadeau utile à l'échelle du jardin, un présent de petite taille qui colorera l'avenir de ses grappes rouges terminées.

Qui importe sa modeste puisque ses fruits ont l'éclat du rubis et s'offrent à la gourmandise des moines et des grives!

C'est bien l'intention qui compte, satisfait, la gent aînée vous le remboursera au centuple, dispersant ses graines aux quatre vents des chemins de l'hiver. Elle perpétuera ainsi la destinée sauvegarde des sorbiers, comme un cadeau tombé du ciel.

## Rouge pomme

**D**ès la mi-août, les rameaux des sorbiers ploient sous les rangs serrés de leurs fruits. Observez ces petites sphères gonflées et vernissées par les chaleurs de l'été...

Ces sorbes, c'est leur nom consacré, ne vous rappellent-elles donc rien? Et leur sommet aplati, creusé de cinq fossettes étalées de fêlissures noisettes?

Toujours rien?

Alors, prenez-en une entre les doigts et croquez-la en bouche. Bigre, quelle

amertume! Ce moment d'émotion passé, humez donc vos doigts : une rassurante odeur de pomme douce s'en dégage; celle-là même qui parfume aussi la poire, la nêfle, le coing, la cerise ou les fruits du buisson ardent et du cotoneaster de votre jardin...

Peau coriace, fruit charnu mais sans plus, chair peu juteuse et aigrelet ô combien tenace de cette première sorbe ne vous convainquent pas de cet audacieux rapprochement de saveurs?

Soit! Comptez dès lors une autre sorbe en deux. Ce qui résiste un peu à la lame n'est pas un noyau dur comme

celui de la cerise ou de la prune mais bien de petites "graines" recouvertes, de 3-4mm de long, brun pâle et brillantes. En un mot : des pépins! Comptez : il y en a jusqu'à six, deux par division que l'on devine dans la tranche de cette pomme miniature. Le doute n'est plus permis... Avec le pommier, tous ces arbres qui portent des fruits à pépins et à "mouche" (restes fanés du calice qui enveloppait la fleur) sont proches cousins des sorbiers. Les botanistes les rangent dans un tiroir commun de leur classification.

Photo du haut: cotype "recond" de sorbier des oiseaux à Beauregard-La Rivé (voir p. 30).



## Contons fleurette

Ouvrons-le: quelque deux cents représentants originaires des régions Nord nous y attendent. Près de la moitié d'entre eux sont des sorbiers dont trois seulement poussent naturellement chez nous :

- le sorbier des oiseaux (**Sorbus aucuparia**), de loin le plus commun et que nous appellerons sorbier;

- l'alisier (terminal) (**S. torminalis**);

- l'aloëchier ou alisier blanc (**S. aria**).

Reste à coller une étiquette sur notre livre: pour certains spécialistes, nous y indiquerons la famille des malacées (**Malum** est la pomme en latin); selon d'autres, les maloidées, une sous-famille du " grand meuble " hétérogène des rosacées.

Pré de fauche ardennais.



bataillons serrés, rigides et éclatants alors que les inflorescences des sorbiers se présentent sans fard, tout en rondour et tendre blancheur sur fond de forêt sombre.

Approchez-les! Comme des soucoupes, les cinq pétales blanc crème de leurs fleurs embrassent un cercle de 15-20 étamines dorées, qui rayonnent vers l'extérieur; au centre, 3 ou 4 styles laineux guettent le passage des insectes, en particulier celui des abeilles et des coléoptères, qui y confient sans le savoir le pollen nécessaire à leur fécondation. La fleur de sorbier est pour eux séduisante, parfumée et mellifère même si pour nous elle exhale une légère odeur fétide. Son épanouissement ne sera qu'éphémère. Ses pétales en effet tombent rapidement, découvrant ainsi le calice à cinq dents qui fane et persiste au sommet du fruit " à mouche " qui voit le jour.

Mais qui donc pourrait soupçonner derrière la beauté simple de ces fleurs, une anatomie très variable et des liaisons familiales des plus turbulentes?

Eh oui! Quand une espèce de sorbier rencontre une autre espèce de sorbier, d'habitude elles se croisent... Et l'hybride ainsi obtenu offre généralement des traits intermédiaires à ceux des " parents " ou parfois combinent des caractères issus de l'un et l'autre. S'hybridant à son tour avec des sorbiers hybridés ou non, la nouvelle descendance présente... Bref, vous l'aurez compris: la détermination de certains sorbiers a de quoi faire perdre leur latin aux meilleurs des spécialistes!

Sorbier des oiseaux.



Mais l'hybridation peut aussi aboutir à la naissance de nouvelles espèces telles l'alisier de Suède (**S. intermedia**) ou l'alisier de Fontainebleau (**S. latifolia**) qui sont parfois plantés dans nos espaces verts mais peuvent aussi se rencontrer à l'état spontané chez nous. Ces nouvelles espèces ou " hybrides fixés " conservent leurs



caractères morphologiques intermédiaires en se multipliant par graines obtenues après fécondation ou non.

Dans le premier cas, il s'agit d'hybrides fixés comportant toujours un patrimoine génétique double ( $2n=68$  chromosomes) de celui des espèces parentales ( $2n=34$  chromosomes), ce doublement du nombre de chromosomes ayant restauré leur fertilité.

Dans l'autre cas, un embryon se développe dans la fleur non fécondée (apomixie) et donne un plant génétiquement identique à l'arbre-mère.

Parfois à la fois sur leur patrimoine génétique et leurs caractéristiques morphologiques, une récente revue des sorbiers et de leurs multiples hybrides suggère qu'ils ne " remontent " pas tous à un seul ancêtre commun mais se répartissent en cinq groupes différents. Rassembler, comme on le fait traditionnellement, tous les sorbiers dans le même genre **Sorbus** ne concorderait donc pas avec leur histoire évolutive.

## De feuille en feuille

**A** la lisière de la fagne encore roussie par l'iver, rien de plus éclatant que l'alouchier qui débouffe! D'abord petites flammes claires ovoïdes sorties de leur fourreau jaune, les rosettes de feuilles s'écartent comme des menottes gantées de blanc tendues



L'aliser de Suède est un " hybride fixé " à feuilles simples, originaire du Nord de l'Europe mais couramment planté et naturalisé chez nous.

Sorbus X thuringiaca est un hybride de l'alouchier et du sorbier des oiselleurs, à feuilles de " type intermédiaire ". Il est souvent planté dans nos espaces verts.



vers l'azur. En s'éparpillant, elles métamorphosent l'arbre en grand candélabre qui brille de mille clerges se jouant de la brise. Comment ne pas lui préférer alors son nom d'alisier blanc?

A l'origine du spectacle: une feuille toute simple, argentée sur les deux faces par un duvet clair pelucheux. Pour qui reconnaît le feuillage du sorbier des oiseaux, que voilà une feuille de sorbier bien différente!

S'il est effectivement aisé de discerner un air de famille aux fruits et aux fleurs des **Sorbus**, il n'en est pas de même au niveau de leurs feuilles dont le seul point commun est leur disposition alternée sur les rameaux.

Au-delà, tout est possible: feuilles simples comme chez l'alouche, feuilles composées comme celles du sorbier des oiseaux ou encore, intermédiaires entre ces deux types

Un mot d'explication s'impose ici. Le terme "simple" signifie que le limbe de la feuille est constitué d'un seul tenant alors que le mot "composé" veut dire que la feuille est ramifiée en petites feuilles appelées folioles. On peut malheureusement confondre des folioles, surtout lorsqu'elles sont grandes, avec de simples feuilles.

Comment dès lors faire la distinction?

A la base d'une feuille, on trouve toujours un bourgeon alors qu'à la base d'une foliole, il n'y en a jamais.

Les feuilles simples de certains sorbiers comme l'alisier ou le sorbier de Suède peuvent être profondément découpées et ressembler alors au type intermédiaire. Dans ce dernier cas,

c'est la partie supérieure du limbe qui est simple, sa base présentant quelques folioles plus ou moins détachées du reste de la feuille.

Plaine des Tailles: l'éclair du feuillage de l'alouche force l'admiration.



## Portraits physiques



### Alouche ou alisier blanc

Cet arbre, arbuste ou buisson à cime arrondie est reconnaissable à ses feuilles simples, assez coriaces, irrégulièrement dentées et entièrement recouvertes à la feuilleaison d'un duvet blanc argente. Ce duvet disparaît ensuite de la face supérieure du limbe qui prend alors un aspect vernissé. Les nervures sont très saillantes. L'inflorescence (une trentaine de fleurs parfumées) est un bouquet aplati. Le fruit (alouche ou alise) est écartaté et verniqueux à maturité.

## Sorbier des oiseleurs

Ce petit arbre ou arbuste à une cime arrondie, un tronc court et des branches ascendantes, peut



denses. Son bourgeon est en forme de fusseau, à écailles gris brun, très pelucheuses au début (par comparaison, le bourgeon du cormier est ovale, glabre, vert et surtout visqueux).

La feuille, ditueuse au départ, est composée de 9-15 (17) folioles données sur presque tout leur pourtour. Elle est difficile à distinguer de celle du cormier qui est un peu plus grande et comporte jusqu'à 21 folioles.



la Lorraine française. Autrefois, il a cependant été largement planté et introduit ailleurs comme espèce fruitière.

Son écorce est fissurée et écailleuse.

Le fruit, la corne, est une petite poire de 2-3cm de long, jaunâtre tendue de rouge à maturité.

La foliole est plus lancéolée que celle du sorbier. Ses dents, plus effilées, sont normalement présentes seulement sur les 2/3 de son pourtour.



## Cormier ou sorbier domestique (S. domestica)

Cet arbre plus élevé à affinités méditerranéennes ne s'étend pas naturellement au-delà de



## Quel tempérament?

**P**ourquoi diable les sorbiers se complaisent-ils dans des endroits aussi contrastés?

Prenez l'alouchier, par exemple: agrippé ici aux escarpements calcaires de la vallée de la Lesse, très secs, chauds et ensoleillés; prospérant là, au contraire, au bord même des fagnes, sur les sols siliceux et dans l'ambiance humide et fraîche de la Haute-Ardenne... Tolérance ou indifférence?

Le profil type des sorbiers indigènes est ainsi bien difficile à cerner. Seul dénominateur commun semble-t-il de leur comportement: le trio craint la concurrence des autres arbres. A cette attitude marginale correspond une nette préférence pour les milieux découverts (espèces dites héliophiles) et un caractère de "nomades".

Qu'est-ce à dire? Que dans certaines conditions, nos sorbiers se comportent en "pionniers": aptes à coloniser les stades initiaux de la forêt, leslisières, les landes, les milieux instables, perturbés... Le meilleur exemple est celui de la coupe forestière ardennaise entrabée par le sorbier et qui fait le regal des cervidés et des oiseaux.

Ces habitats sont donc transitoires par définition et amènent une répartition parfois très disséminée des sorbiers, à croire qu'il s'agit d'espèces rares ou bien, se complaisant uniquement en situation difficile.

Le sorbier des oiseaux se comporte en "pionnier": apte à coloniser rapidement les coupes forestières ardennaises.



### Alisier

A la bonne saison, la feuille simple, profondément lobée (de 5 à 9 lobes inégaux, aigus), vert vif luisant sur les deux faces est typique de cet arbre. En hiver, le bourgeon globuleux, glabre, brillant, à écailles vertes bordées largement de brun est facilement reconnaissable.

Le fruit, l'alisie, est brun cuir à maturité, parsemée de petites verrues jaunâtres.

L'écorce, d'abord lisse et à pores horizontaux comme celle du sorbier, s'écaille et se fissure avec l'âge comme celle des érables. L'alisier drageonne abondamment.



Eglise de Spa-Malchamps: bosquet de sorbiers des oiseaux.

Ce dernier point est le portrait craché du sorbier des oiseaux: rustique, frugal, poussant aux limites du possible, profitant de la moindre parcelle d'humus dans la toundra scandinave ou dans les pierrières des hautes montagnes...







L'alisier est rare, il se rencontre surtout dans les forêts de pente des vallées mosanes et sur des sols calcaires.

Sur les escarpements calcaires de la vallée de la Lesse (région de Han) poussent côte à côte les buissons rboignis d'Alnus (feuillage clair à gauche) et d'Alnus (à droite, en bas).



Commun et plutôt indifférent à la nature du substrat dans ces confins, il devient plus rare en plaine, plus disséminé, tolérant mieux l'ombre mais se limitant aux forêts fraîches et humides sur des sols siliceux pauvres... Concurrence oblige? En tout cas, il se montre toujours exigeant en humidité, contrairement à l'alisier et à l'auloubier.

Ces deux espèces préfèrent en effet les ambiances plus chaudes et ne s'étendent guère plus au Nord que nos régions. La Wallonie se situe donc aux limites de leur aire de répartition qui sont par ailleurs fort semblables.

Mais ce qui frappe aussi chez ces deux sorbiers, c'est leur apparente diatribe

ris-à-ris de la composition chimique du sol (et du climat).

L'auloubier, nous l'avons vu, est rare mais présent sur les coteaux calcaires de la Lesse et de la haute Meuse. Il est beaucoup plus courant néanmoins sur les bords plateaux de l'est de l'Ardenne. Point commun de ces situations contrastées: un sol caillouteux et sec, du moins en été.

Nettement plus frieux, plus forestier, moins nomade et montagnard que les deux autres sorbiers, l'alisier se tient dans les vallées mosanes du Condroz et de la Famenne (Meuse, Lesse, Virvin, Bocq, Sanson, Ourbe...), surtout sur des sols calcaires mais en exposition parfois fraîche. Nous le

retrouvons toutefois aussi en quelques sites privilégiés des vallées ardennaises (hautes Ourbe et Amblève, région de Spa), sur des sols pauvres et siliceux, mais toujours ici en situation sèche, lumineuse, abrupte... Les botanistes pensent que ce type de plantes aux affinités "presque méditerranéennes" gagnent le cœur de l'Ardenne à la faveur du microclimat plus doux des vallées par rapport à celui des interfluvies.

Nous mentionnons plus haut en exergue le comportement pionnier des sorbiers. Celui-ci est d'habitude réservé à des espèces ligneuses comme les bouleaux et les saules, qui ont une maturité très précoce et possèdent une formidable production de menues graines que le vent disperse au loin.

Mais comment font dès lors les sorbiers pour s'étendre rapidement dans des conditions parfois difficiles?

Sans compter l'aide précieuse des oiseaux, ils jouent aussi sur leur grande faculté à rejeter de souche, à se ramifier, émettre des gourmands, marcotter, repartir après un traumatisme (sécheresse, bris par la neige, abrutissement...).

## Orfèvres en la matière

On dit sorbiers, dit bois de fruitiers. Et tous les manieurs de gouges nous le proclament, pour sculpter, tourner ou graver, il n'est rien de tel que la finesse de leur grain et de leur poli, la résistance et la stabilité de leurs fibres, la chaleur de leurs coloris clairs, tenus, tachetés ou



veinés de saumon, de rose ou de rouge brun.

Bien que très prisés par certains artisans ou artisans de chez nous, les sorbiers n'ont pas droit de cité dans la sylviculture wallonne: soit que leur "tour de taille" reste fort modeste (sorbier et surtout alouchier), soit que leur présence est rarissime en nos forêts de production (alisier, alouchier).

Autres régions, autre situation... avec l'Allemagne et la France où les cours inégalés atteints par l'alisier ont fait redécouvrir à leurs forestiers ce bois de haute noblesse, objet aujourd'hui de toute leur sollicitude et de recherches poussées. Le tranchage de placages décoratifs est surtout à l'origine de cet engouement récent. Mais le façonnage d'objets de luxe reste aussi d'actualité: queues de billards, pièces de jeux, crossoirs, crossoirs d'armes, outils de mesures et de dessins, instruments à vents et tuyaux d'orgues, bois de résonance et tables harmoniques ainsi que multiples petits mécanismes confectionnés par les luthiers...

En Belgique, par exemple, Knud Kaufmann qui fut le premier à reconstruire des clavecins dans la tradition des célèbres facteurs de clavecins du Duché de Brabant, utilise de l'alisier et du cormier dans leurs mécanismes.

Mais jetons aussi un regard sur le passé de nos campagnes où le sorbier ("Håurnia" en wallon) voire



Avec l'âge, l'écorce des troncs torçonnés des sorbiers fincit, se tulle et s'écaille. Ses pores horizontaux restent exponentiellement bien apparents.

l'alisier et l'alouchier ("Seitria" et "Al'hi"), étaient très recherchés pour la confection de manches d'outils, car leur bois est agréable au contact des mains et ne les blesse pas. A cette époque révolue où les seules ressources locales devaient suffire, il était fait aussi usage de bois de sorbiers, ici ou ailleurs, pour la confection de vis de presseoir, rouleaux, timons, cames, dents d'engrenage, tourneaux, robinets de mécanicien, navettes et fuseaux pour métiers à tisser, peignes, quilles, vis de volées et même stéroboscopes!

Le bois de sorbier est recherché par les artisans et les artistes. Ici, œuvres de Marc Van Kerkom.

## Sorbier n'a point nommé

**C**ontrairement aux chênes, aux frênes, aux tilleuls, aux ormes..., les "sorbiers" n'ont guère prêté leur nom à des personnes. L'explication peut être simple : ces petits arbres discrets constituent rarement des points de repères que l'on peut mentionner pour désigner un endroit précis.

Pour les quelque 120 Desorbay, Desorbay ou Desorbais de Belgique, il ne faut donc pas s'y tromper. Sorbais, localité de l'Aisne, qui n'a rien à voir avec l'arbre mais signifie "ruisseau sec" est vraisemblablement leur berceau familial.

Restons sans doute dans la famille et la même région avec un professeur de médecine, né à Monbliart en 1624, qui devint par la suite recteur de l'université de Vienne! Ruviant peut-être ses origines, ce Paul Desorbay orthographe son nom de Sorbait après auobissement et fit porter un sorbier à son blason...

Quant aux treize M ou Mue "Cormier" de Belgique, ils peuvent prétendre à une origine botanique de leur patronyme. Sans doute pourrait-il être aussi des six nommés "Albouche".

Vieil albouche dans une haine à Malempé (Munhoy). A noter que son écorce ne se fissure que légèrement avec l'âge. Dans les haies et les lisières du plateau des Tailles, il n'est pas rare de trouver côte à côte l'albouchier et le sorbier.



## A boire et à manger

**L**es baies de sorbier peuvent parfumer une cervoise, aromatiser une liqueur, être vinifiées ou distillées. Avant de distiller les fruits de l'albouchier et du sorbier qui sont trop pauvres en jus et en sucres, une fermentation ou une macération préalable dans l'alcool est cependant recommandée.

Au registre des boissons alcooliques, nous citerons d'abord le sorbier qui est à l'origine de la "emala" savoyarde et, dans les pays nordiques, d'eaux-de-vie proches du Kirsch; ensuite, l'alisier qui nous abreuve d'alcools blancs réputés tels l'"Alzerteigt" en Alsace et le "Brammwein" en Allemagne et en Autriche.

Plus à l'Ouest, certains "sujets" britanniques laissent fermenter les sorbes en vin rouge ou consomment une sorte d'amier concocté à partir de jus frais et de Gin.

Les Français enfin ne sont pas en reste puisque au départ de cornes ou d'alisés, ils préparent du vinigre et, surtout, font pétiller un cidre, sans doute de tradition gauloise, le cormé.

Mais lecteurs "sobres", rassurez-vous! Alises, albouches, cornes et sorbes ne sont pas réservées aux seuls disciples de Bacchus... Elles peuvent aussi se déguster au naturel ou cuites sous forme de compotes, de confitures et de gelées. Comme leur chair est assez farineuse, elles étaient autrefois également séchées, pulvérisées et



*incorporés à la farine de froment et de seigle pour en faire du pain.*

*Pour ces différents usages, il est conseillé cependant de les cueillir quand elles sont blanches. Leur goût en effet s'adoucit et leur parfum et saveur s'affinent après blanchissement. La texture de leur chair devient aussi plus pulpeuse et la peau rugueuse ou coriace des bates de l'alisier et du sorbier, plus agréable au palais.*

*Malgré un parfum de pomme douce, le goût très acerbe des sorbes consommées crues reste assez déplaisant même après blanchissement. Cela les destine plutôt à la cuisson, notamment en "chutneys", ces sauces indiennes, à la fois acidulées, piquantes et sucrées.*

*Pour combattre l'acidité avant de les manger ou de les cuire, certaines recettes britanniques préconisent d'ailleurs de tremper les fruits dans du vinaigre pendant 8 à 12 heures ou de les faire bouillir quelques instants et d'éliminer ensuite l'eau de cuisson.*

*Si les "taste-fruits" déconseillent de goûter à l'état frais aux fruits du sorbier, ils recommandent par contre la saveur douce de poire des cornes. Ils préconisent notamment de déguster ces fruits oubliés en compote, en tartes ou accompagnés de yaourt.*

*Dans les pays nordiques, les sorbes sont à l'origine d'eau-de-vie proches du Kirsh. En Suède, les bûches colorées au rouge de Falun forment une belle harmonie avec les sorbiers qui les entourent.*



*A maturité, les fruits de Falouchier ont un goût fade rappelant celui des nêles.*

*Les rouilles (champignons du genre Gymnosporangium) s'attaquent aux feuilles des différents sorbiers.*



Ils ne dédaignent pas non plus le goût plus acidulé et surtout le parfum fameux de prune des baies de l'édulcor, tout en regrettant leur chair assez dure et sèche. Ils se montrent moins enthousiastes pour les fruits de

l'aloëchier trop fades et dont ils rapprochent le goût à celui des nèfles. Certains suggèrent d'ailleurs de les cuire avec du miel ou, pour les confitures, le mélange avec d'autres fruits.

Avant de partir à la cueillette et de faire vos propres expériences gustatives, peut-être une dernière recommandation s'impose-t-elle?

Celle-ci est liée à la présence d'acide cyanhydrique dans les pépins des sorbiers (ceux de l'aloëchier notamment s'ouvrent facilement sous la dent). Bien qu'à l'état de traces, ce poison redoutable qui bloque la respiration cellulaire pourrait être à l'origine d'empoisonnement chez les enfants, produisant des symptômes d'excitation, de convulsions et de détresse respiratoire. La cuisson détruit cependant ces propriétés toxiques.

A noter que les feuilles des sorbiers contiennent également de l'acide cyanhydrique en quantité infime ce qui peut leur conférer une légère odeur d'amande, caractéristique de ce poison.

## Le sorbier traitant

Les sorbiers sont aussi des plantes relativement modestes. Si leurs fruits constituent la principale partie active, on utilise également parfois l'écorce de l'édulcor contre les dysenteries et les feuilles du sorbier des oiseleurs pour leurs vertus pectorales, antitussives et diurétiques (en infusion de 20g par litre).

Les Romains recommandaient déjà les cornes contre les vertiges, les vomissements et les diarrhées. Ils sont de ce fait probablement à l'origine de la diffusion du cormier vers le Nord et de sa présence aujourd'hui révolue dans nos vergers et nos parcs.

Quoi qu'il en soit, la médecine populaire reconnaît aux différents fruits des sorbiers des propriétés anti-diarrhéiques (sans doute dues aux tannins), anti-hémorragiques (tannins, acide pectique), laxatives (acides cyanhydrique et parasorbique), antibiotiques (acide parasorbique), antiscorbutiques (vitamine C), diurétiques, cicatrisants et emménagogues...

Plus spécifique aux sorbiers est la présence de sorbitol auquel sont liées des propriétés cholagogues et anti-diabétiques. Le sorbitol était d'ailleurs encore récemment utilisé comme succédané du sucre dans les régimes des diabétiques.



Une bande boisée de sorbiers entre deux clos adennais invite à la cueillette...

## Gelée de sorbes

1kg de baies

2dl d'eau

1Kg de sucre gélifiant

2 citrons

1/2 cuillerée à thé de poudre de gingembre

Laver les baies, les couvrir d'eau et les porter à ébullition. Ensuite les passer à travers une toile ou une fine passoire. Ajouter le même poids de sucre au jus et cuire en gelée avec le jus des citrons et le gingembre. Verser dans des verres à confiture et fermer hermétiquement. Accompagne très bien le gibier.

## Chutney aux sorbes

Faire cuire les sorbes, puis les passer au moulin à légumes. Dans une casserole, faire revenir des oignons et ajouter la purée de sorbes. Ajouter ensuite du vinaigre, de l'ail haché, des raisins secs, du miel et du piment fort. Saler.

Faire cuire quelque temps à feu doux, puis passer au mixer pour obtenir une sauce crémeuse. Ce chutney peut être mis en bouteille et conserver plusieurs jours au frigo.

## Le sorbier oraculaire

**C**hez les Celtes, le sorbier s'appelle **Luis** et symbolise le deuxième mois de leur calendrier lunaire qui s'égare du 21 janvier au 17 février.

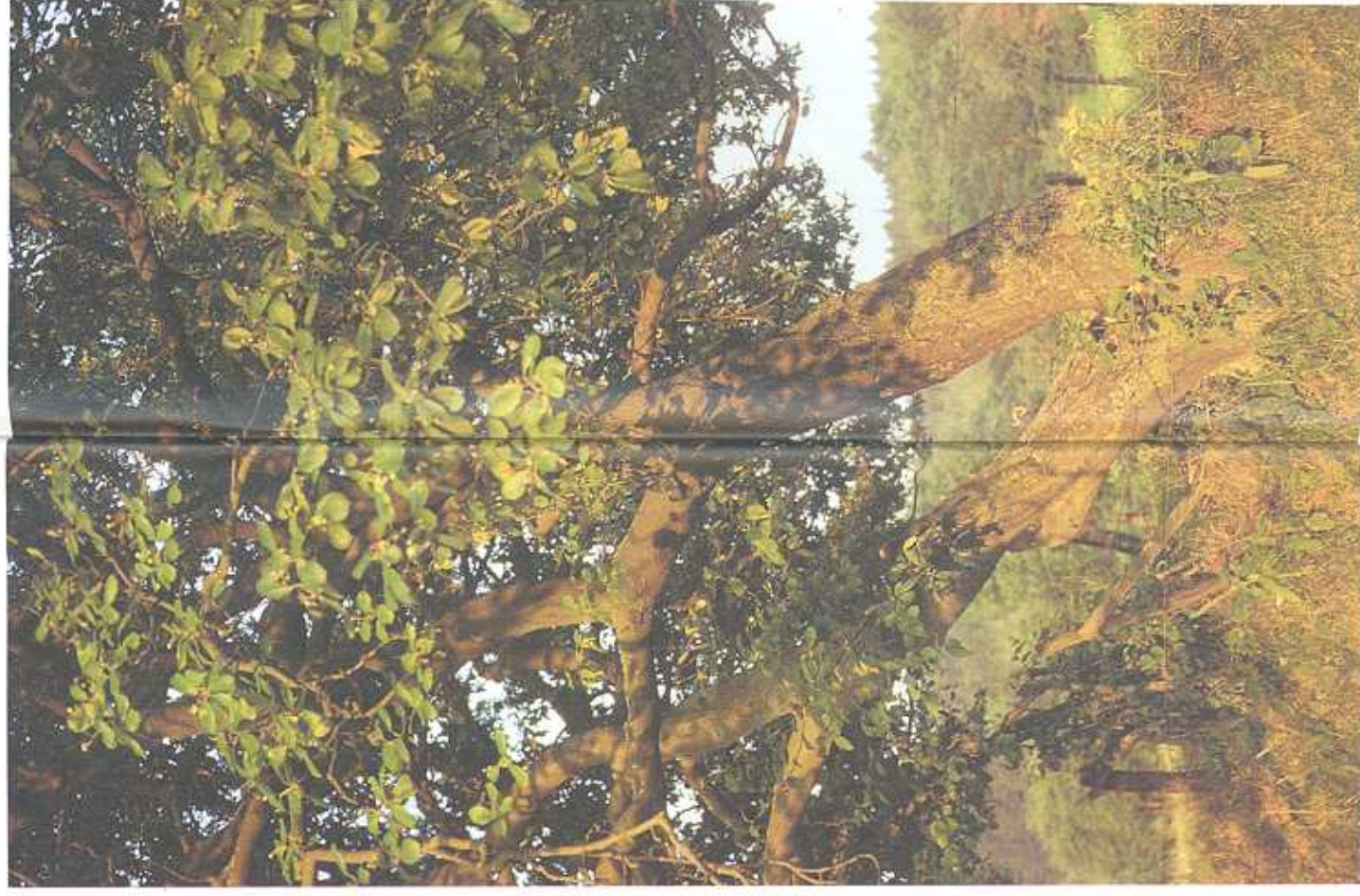
Comme le chêne, l'if, l'aulne et bien d'autres essences, le sorbier joue un rôle prépondérant dans leurs pratiques religieuses. Il y est doté, en particulier, de vertus magiques et de pouvoirs divinatoires utilisés notamment par les druides.

La tradition rapporte, par exemple, que les druides éparpillaient des rameaux de sorbier sur une peau de taureau fraîchement écorcée pour contraindre les démons à répondre à des questions difficiles ! De là viendrait l'expression irlandaise " marcher sur les rameaux de connaissance " pour dire que l'on fait l'impossible afin d'obtenir une information...

De même, pour sommer les esprits de prendre part au combat, les druides auraient allumé des feux de bois de sorbier et lancés des incantations...

L'usage oraculaire du sorbier expliquerait aussi son abondance dans des lieux voués à la divination tels que les cromlechs ou les îles à ombre de la Bretagne.

En attendant l'oracle... les humains du soir se posent sur Falnaohier.



## Le sorbier magique

**L**es vertus d'origine celtique du sorbier ont longtemps perduré dans les coutumes britanniques sous forme de talismans contre les éclairs et les sortilèges de toutes sortes.

Planté souvent à l'entrée des fermes, il en éloignait les sorcières tandis qu'un de ses rameaux pendu aux portes des granges ou des cottages protégeait leurs occupants des esprits malins...

Autre exemple : des chevaux ensorcelés pouvaient être maîtrisés grâce à un fouet de sorbier...

Et dans le conte irlandais de Fraoith, des sorbes magiques sont gardées par un dragon et ont un pouvoir sustentateur équivalent à celui de neuf repas ! Elles rendent la santé aux blessés et chacun apporte une année à la vie d'un homme !

Sur le " continent ", les traditions folkloriques liées aux sorbiers semblent relever plus de la facétie. Ainsi, au 16<sup>ème</sup> siècle, celui qui " a esté antrefois atteint de morsure de chien enragé ne doit dormir ou reposer sous l'ombre d'un cornier; autrement, il sera en danger de retourner en sa première rage; telle vertu a le cornier d'exciter ou renoueler une rage assoupie. " Ce préjugé existait encore en Bresse au 18<sup>ème</sup> siècle, où l'on détruisait le sorbier " parce que si un homme ou un chien mordu par un animal enragé s'arrêtait dessous, il n'en fallait pas plus pour qu'il eût sur-le-champ un accès de rage ".

Sur un ton plus humoristique, un diction du Poitou affirme que l'homme qui mange sept cornes vertes devient femme! Dans l'Aude, la tradition se fait plus rationnelle quand on répond à celui ou celle qui veut changer de sexe qu'il faudrait d'abord ingurgiter neuf sorbes, sans faire la grimace...

L'albier de Suède résiste mieux aux vents que les autres sorbiers (ici, alignement penché par le vent au Danemark).

## Plantons des sorbiers!

Sans conteste, les sorbiers ont bien leur place au jardin et dans les espaces verts, même les plus restreints. Qu'il vous suffise d'y porter plus attention et vous en verrez déjà davantage!

Comme éléments décoratifs, leur atout majeur réside en fait dans un encombrement réduit pour un agrément maximal. Leur floraison luxuriante et leur fructification attrayante joignent l'utilité pour la faune à l'agréable pour les yeux. Mais les formes et coloris de leurs feuilles attirent également les regards. Ainsi, les tons rouille ou or de l'albier et du sorbier renforcent l'attrait automnal de leur fruits tandis que l'éclat printanier du feuillage de l'aboucbier force l'admiration...

En bord de routes, dans les squares ou sur les places, les sorbiers sont trop souvent boudés... Et pourtant! Prenez, par exemple, la route d'Espeu à Montjoie, au cœur des Fagnes de l'Est.



les alignements d'albiers blancs de bien belle venue y sont tout à fait remarquables... A voir tout spécialement en pleine floraison. Plantés à l'initiative des Prussiens, sans doute fort intéressés par la distillation de leurs fruits..., ces albiers blancs sont peut-être à l'origine de la dissémination de l'espèce sur le haut plateau fagnard! La plantation de sorbiers en rase campagne, souvent en des lieux exposés aux vents, est

cependant surtout l'affaire de l'albier de Suède, plus résistant à la verse que ses congénères indigènes.

Enfin, pourquoi, en exposition chaude et abritée, dans certains parcs et vergers, ne pas tenter de réhabiliter ce fruitier oublié qu'est le cormier?

Pour l'ornement, inutile de préciser que les variétés horticoles de sorbiers sont légion d'autant plus que leur faculté d'hybridation, nous l'avons vu,

est infinie. Citons notamment pour le sorbier, le cultivar "Fastigiata" au port étroit, bien adapté aux endroits exigus, le "Durkoni" au feuillage printanier jaune, puis vert jaunâtre, le "Xanthocarpa" dont les sorbes sont jaune orangé. Pour l'aboucbier, le cultivar "Lutescens" au feuillage jaune vert en début de saison et le "Majestica" ou "Decaisneana" aux très grandes feuilles, très velues sur la face inférieure, etc.

## Vaut le détour

**U**ne visite à un arbre, c'est un itinéraire peu courant. C'est encore une garantie de protection renforcée car il est bien connu que les choses n'ont la valeur que les hommes veulent bien leur accorder. En d'autres termes, un arbre visité est un arbre protégé! Alors... bonne promenade!

### Sorbier des oiseleurs (*S. aucuparia*)

- Aube (Waremme): 172cm X 10m\*
- Manège: 160 X 20
- La Reid (Beauregard): 320 X 15 (cèpe)
- Tervueren (Golf du Ravenstein): 183 X 20

### Alouchier (*S. aria*)

- Journal (parc des Remparts): 232 X 13
- Wellin (Château de Sobier): 217 X 18
- Eupen-Montjoie: alignement de bord de route

### Alisier (*S. torminalis*)

- Chimay (La Bauloye): 300cm
- Rochefort (parc de Villers-sur-Lesse): 221 X 12

### Cornier (*S. domestica*)

- Liège (Jardin Botanique, N°116): 205 X 24
- Mons (Vaux-hall): 164 X 15
- Tiff (Tombeux): 184 X 20

### Alisier de Suède (*S. intermedia*)

- Bruxelles (parc Elisabeth): 267 X 15
- Bruxelles (parc de Laeken): 217 X 20
- Hoivy (golf du Château d'Ardenne): 240 X 18

### Alisier de Fontainebleau (*S. latifolia*)

- Liège (Jardin Botanique, N°63 et 111): 144

### S. hybrida

- Covain (parc St Roch): 161 X 10
- Collections

- Rendeux (arbooretum E. Lenoir); notamment

### S. cuspidata (83 X 15)

- Parc de Mariemont; notamment

### S. cuspidata

(114)

- Esneux (Closerie privée du Roncbène)

\* circonférence en cm mesurée à 1,5m du sol et hauteur de l'arbre en m.

# La Journée de l'Arbre de la Sainte-Catherine 1995

est organisée par

## le Ministère de la Région wallonne, Division Nature et Forêts

Réalisation de la brochure:  
EDUCATION-ENVIRONNEMENT  
association sans but lucratif  
Département de botanique B.22

Sart Tilman  
4000 Liège-srl. 041/66.38.57

Textes et photos:  
Serge FETTER

Graphisme et couverture:  
Anne-Marie BATHIEUX

Nous remercions pour leur aide: Amos C. Close, C. Keulen, C. Hamilton, A. Teller et M.-J. Voz, MM. J.-C. Baudouin, P. Destigny, J.-C. Gobertaux, M. Ghin, C. Guillaume, O. Raspe, J. Stein et M. Van Kerboom ainsi que les Ministères de la Communauté française (Service de l'Éducation permanente) et de la Région wallonne pour l'Emploi (projet Prime N° 30512)

Ministère de la Région wallonne  
Direction Générale des Ressources  
Naturelles et de l'Environnement  
Division Nature et Forêts

Service de la Conservation de  
la Nature et des Espaces verts

Avenue Prince de Liège 15  
5100 Jambes

