

Textes : Isabelle Tonglet  
Illustrations : Lepoum

# L'arbre aux oiseaux



## La fiche

### LE SORBIER DES OISELEURS

*Sorbus aucuparia*

Le sorbier des oiseleurs est un arbre pouvant atteindre 15 mètres de haut. Il est nommé ainsi car les oiseleurs, des gens qui capturaient des petits oiseaux, utilisaient ses fruits (les sorbes) pour les attirer. Dans la tradition des campagnes, le sorbier, comme le sureau, est réputé porter bonheur aux amoureux.

#### COMMENT LE RECONNAÎTRE ?

Le tronc est de couleur gris-verdâtre et lisse. Ses feuilles sont divisées en 11 ou 17 folioles finement dentées. Il possède des fleurs blanches à 5 pétales rassemblées en petits groupes (en corymbe). Ces fleurs ont une odeur très forte et peu agréable. Les fruits sont des petites baies rouge vif de moins de 1 cm de diamètre et sont disposés en grappes.

#### SON RÔLE DANS LA NATURE ?

Ses petites baies, qui subsistent en hiver, sont très appréciées par les oiseaux et notamment les grives.

#### OÙ LE TROUVER ?

Il pousse dans les bois, les forêts et les haies. On le trouve souvent dans les jardins car il ne prend pas beaucoup de place et ses fruits, qui persistent longtemps, apportent une touche de couleur en hiver.

#### COMMENT L'UTILISER ?

Les fruits crus sont très acides et peuvent être toxiques pour l'être humain. Pour en profiter, il faut les cueillir quand ils ne sont pas trop mûrs et neutraliser les toxines grâce à une cuisson prolongée. On peut les cuisiner en confitures ou gelées et ensuite en faire des tartes ou des gâteaux. Son bois, quant à lui, était utilisé pour fabriquer des rayons de roue de charrette ou des manches à outil.

## La recette

# GELÉE ET GÂTEAU DE SORBES

Les sorbes sont fort acides et amères, c'est pourquoi il est conseillé de les manger en gelée ou en confiture.

- Détacher les baies et bien les laver.
- Déposer les sorbes dans une casserole, couvrir d'eau et faire cuire une demi-heure.
- Laisser tiédir, puis filtrer grâce à une passoire. Si un peu de pulpe arrive à passer, c'est mieux, mais les graines doivent rester bloquées.
- Peser ce jus et lui ajouter son poids en sucre ainsi que le jus de 3 citrons par litre de jus.
- Cuire dans la bassine à confiture jusqu'à la prise en gelée (environ 20 minutes).
- Mettre en pot à vis à chaud, laisser les pots retournés jusqu'à refroidissement.



### QUELS TYPES D'ARBUSTES SE TROUVENT DANS VOTRE HAIE INDIGÈNE ?

J'ai voulu diversifier la végétation présente, tout en retrouvant une certaine intimité par rapport au voisinage. La haie est constituée de hêtre vert et pourpre, d'aubépine, de charme, de prunellier, de cornouiller, de fusain d'Europe, de seringat, de bourdaine... Nous bénéficions aujourd'hui d'une jolie haie qui, à l'automne surtout, nous ravit par l'évolution de ses couleurs. Je la taille deux à trois fois par an.

### ET VOTRE SORBIER DES OISELEURS ?

J'ai remarqué un jour une tige de sorbier naissante, et je l'ai laissée se développer naturellement. Cette année, il donne plus de fruits que jamais mais nous préférons laisser les baies aux oiseaux. À l'orée de l'automne, lorsque les fruits sont bien rouges, les merles noirs et les grives musiciennes, surtout, dépouillent le sorbier en seulement quelques jours. ■



La gelée pourra être consommée dans un plat salé, avec du gibier par exemple, ou bien utilisée lors de la confection d'un gâteau :

- Réduire 200 g de beurre en pommade et y ajouter 1 œuf, 200 g de sucre et 200 g de gelées de sorbes.
- Mélanger 300 g de farine, ½ paquet de baking, 1 cuillère à café de cannelle et tamiser le tout.
- Ajouter la farine au premier mélange pour obtenir une pâte bien homogène.
- Verser dans un moule graissé et fariné et cuire à four préchauffé à 180°C durant 45 à 50 minutes.

Toutes les infos  
pour un jardin nature !  
natagora.be/  
reseaunature