Docteur nature : le sorbier : le Christian Dior des alpages

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **18 (1988)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

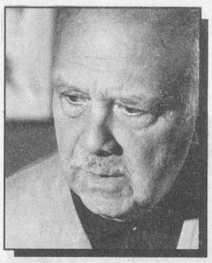
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



PAUL VINCENT

DOCTEUR NATURE

Notre pays est une auberge trois étoiles et un hôpital gratuits: avec les plantes. Paul Vincent, qui a écrit la saga des végétaux – notamment avec «Docteur Légume» et «Docteur Arbre», Editions France-Empire – nous montre, de mois en mois, avec les légumes, les arbres, les fleurs, les herbes sauvages, comment se régaler et se guérir avec la Nature. Ce mois-ci, le sorbier.

le sorbier

Le flamboiement des feuillages dans le feu rouge des fruits du sorbier est l'un des plus somptueux de l'automne en alpage.
Ils font un beau trio: l'alisier des montagnes aux fruits qui doivent être «blossés» – amollis – pour être comestibles, le cormier aux fruits en petites poires brunes et surtout le sorbier des oiseleurs aux sorbes en cerisettes cassegraine des grives en migration d'altitude.
Le grand naturaliste suisse Charles Kasthofer dans «Le Guide dans les Forêts» paru à Vevey chez Loertscher en 1830 a été le premier **public-relation** de la délicieuse eau-de-vie de sorbiers.
«J'ai connaissance qu'un seul sorbier (des oiseleurs) de 25 ans a donné trois mesures de fruits dont on a obtenu par la distillation environ trois pots d'eau-de-vie de bonne qualité, quoiqu'il fût à une exposition si élevée et si froide qu'aucune céréale ne pouvait y mûrir. Pour employer ces fruits à la fabrication de cette liqueur, il convient d'attendre que les gelées d'automne les aient amollis; en cet état, on les écrase avant de les mettre en tonneau, avec de l'eau chaude. On y ajoute une petite portion de levure de «bierre» (sic) pour accélérer la fermentation spiritueuse et on les distille à la manière ordinaire...»
La «gnole» de sorbier des oiseleurs – ou de l'alisier – est moins digestive que celle des racines de gentiane (jaune), mais elle est plus agréable et moins âpre au palais. C'est la «cmala» savoyarde.

Dessin de l'auteur.

Le Christian Dior des alpages

Les bergères à la frontière franco-suisse, dans le Faucigny, comme Arlette Thierard, préfèrent la liqueur de sorbe. Elles ont coutume de laver 200 g de sorbes. Elles les plongent dans un mélange d'un litre d'eau distillée et de 0,8 litre d'alcool pur. Elles font macérer 8 jours au chaud, tamisent, pressent, filtrent la pulpe, préparent un sirop avec un demi-litre d'eau et un kilo de sucre et l'ajoutent au mélange. Sans oublier de mettre la liqueur de sorbes deux mois au repos, avant de la faire déguster aux bouviers.
La sorbe ajoute d'ailleurs goût et couleur aux sauces à la crème. Elle prépare dignement les gelées qui accompagnent viandes et poissons. Frais ou séché, le fruit relève particulièrement rôtis gras et gibier – surtout à plumes: le sorbier est l'escale des merles et des bouvreuils, autant que des grives.
C'est en automne – jusqu'au cœur de novembre – que les «cerisettes» des sorbiers d'oiseleur alourdissent leurs grappes rouges vermillon: rouge corail, souvent tachées de jaune, à pulpe âcre, aigrelettes quand elles sont crues.
Les baies, plus nombreuses et plus petites que celles de l'alisier, sont surtout astringentes, donc grandes guérisseuses de diarrhée, en particulier pour les vieillards. Elles s'administrent en potion – avec coing, morelle, pimprenelle, tilleul – ou en pulpe. Elles se font sécher facilement en gardant leurs qualités. Elles ne se mangent que mûries sur la paille. Le bois rouge et dur se métamorphose en règles et en équerres.
Avec son feuillage qui tourne du jaune au rouge brun à la fin d'octobre, le sorbier est surtout l'arbre méditerranéen de haute montagne. Avec le mélèze aux blondeurs de miel, de novembre, il est le Christian Dior somptueux des lisières d'automne.

P. V.

Prochain numéro: le houx.