

Le sureau noir

Sambucus nigra L.



Le sureau noir est une espèce d'arbuste à croissance rapide. Il est très répandu en Europe, en Asie de l'Ouest et en Afrique du Nord. Il est utilisé en cuisine pour ses fleurs et ses fruits, toujours consommés cuits. Les fleurs du sureau sont couramment utilisées pour la préparation de sirop, mais elles se cuisent aussi en beignets. Les fruits entrent habituellement dans la préparation de gâteaux et sont consommés en jus, en gelée ou sous la forme de confiture de sureau. Les baies crues, qui contiennent un alcaloïde, détruit lors de la cuisson, sont en revanche laxatives et peuvent provoquer des nausées et des vomissements si elles sont ingérées en trop grande quantité.

Description

Cet arbuste aux branches souvent courbées, ordinairement haut de 4 à 5 mètres, peut atteindre 8 mètres. Sa croissance est rapide, surtout dans les sols fertiles et frais. Il rejette de souche. C'est une essence de lumière ou de mi-ombre, rustique, appréciant les sols basiques et

neutres. Son bois, assez lourd et dense est très homogène, protégé par une écorce vert-gris et fissurée.

Les **feuilles** caduques, opposées et pennées sont composées de 5 à 7 folioles, à l'extrémité pointue et bord dentelé, un peu velue sur les nervures. Les feuilles ont une odeur déplaisante caractéristique lorsqu'on les froisse.

Les **fleurs** hermaphrodites, parfumées, à 5 étamines et 5 pétales blanc crème apparaissent après les feuilles, en début d'été ; elles sont disposées en corymbe plans, larges de 100 à 240 mm de diamètre.

Les **fruits** sont des petites baies noires violacées à chaire molle de 6 à 8 mm .

Le sureau noir se multiplie facilement par semis et par bouturage.

(source : wikipédia)