Lionel RAWAY

Fraîcheur des bois !

Nous connaissons tous l'épicéa, ce conifère européen que l'on retrouve dans nos jardins et dans nos forêts ardennaises. Il y est souvent planté en rangs serrés que nous nommons « sapinières », mais auxquels nous devrions attribuer le terme plus précis de « pessières ».

Au jardin, il préférera un bon ensoleillement et ne craindra pas le froid ni les gelées tardives. Sa longévité moyenne est de 150 ans et sa hauteur peut atteindre 30 à 35 mètres. On se méfiera de son enracinement traçant et du relief que ses racines pourront générer aux alentours.

Si vous vous êtes récemment approché de ce faux sapin, vous aurez peut-être observé ces bourgeons d'un vert clair qui pointent aux extrémités des rameaux en avril et mai.

Goûtez-les ! En cette saison, ils sont encore tendres et peuvent être consommés crus, tels quels.

Vous découvrirez une saveur fraîche et acidulée, aux parfums d'agrume.

Une rapide récolte vous permettra de préparer un sirop délicieux, pour des usages médicinaux, mais aussi culinaires : parfumer une salade, du vin ou des pâtisseries.

Si le soleil est là, vous apprécierez particulièrement la recette de sorbet ci-contre ; sa fraîcheur ravira vos convives après un bon repas !

FICHE D'IDENTITÉ

Picea abies, de son petit nom latin, est également surnommé Sapin rouge, Sapin du Nord ou Faux sapin, ce qui ne fait qu'ajouter à la confusion avec d'autres conifères.

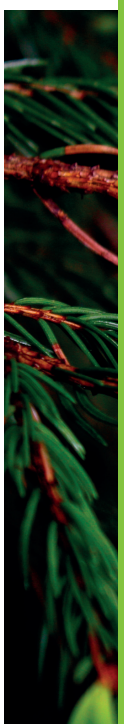
Pourtant, on le distingue facilement des autres espèces grâce à quelques critères de terrain faciles.

Sa silhouette notamment, est marquée par des rameaux longs, courbes et pendants dits « en queue de singe », et des rameaux plus courts « en brosse ». Elle est de ce fait assez caractéristique si l'arbre dispose toutefois de l'espace disponible pour étaler son port.

Ses aiguilles sont isolées, contrairement à celles du mélèze p. ex., qui sont disposées en rosettes. Les aiguilles de l'épicéa montrent une section quadrangulaire, sont rigides et piquent, ce qui les distingue de celles du Douglas, plus souples.

Le feuillage est persistant et **les cônes** femelles sont tombants. Ils peuvent mesurer jusqu'à 18 cm (voir photo). Les écailles en forme de losanges s'écartent pour laisser tomber de fines graines munies d'une membrane ailée.

Enfin, **l'écorce** est brun rougeâtre et présente de fines écailles. Avec les années, elle devient plus grise.



Sorbet aux bourgeons d'épicéa

INGRÉDIENTS
(pour 1,25 l de sorbet) :

Eau	1 l
Sucre semoule	250 g
Stabilisant sorbet (facultatif)	6 g
Citron	1 pc
Jeunes pousses d'épicéa	2 poignées
Œuf	1

PRÉPARATION :

1. Portez à ébullition l'eau, le sucre, le stabilisant (facultatif) et le jus d'un citron pour réaliser un sirop de sucre. Laissez refroidir.

2. Placez les jeunes pousses d'épicéa dans un pot et versez le sirop par-dessus. Fermez ; laissez macérer en cave durant 1 semaine. Une fois macéré, filtrez et conservez le jus parfumé.

3. Faire prendre le sirop à l'aide d'une sorbetière durant ± 30 min. Une fois le sorbet pris au ¾, ajoutez 1 blanc d'œuf battu en neige pour plus d'onctuosité.

N. B. : une variante « minute » consiste à mixer directement les bourgeons dans l'eau et le sucre sans les faire chauffer. Filtrez et passez en sorbetière.

Dans un cas comme dans l'autre, il est important de ne pas faire chauffer les bourgeons. Ceux-ci perdraient leur belle couleur vert tendre et dégageraient par ailleurs une amertume peu souhaitable dans les préparations.

OUPS ! Dans la recette d'avril : il s'agissait bien sûr de la Cardamine des prés et non des bois.