

CHÊNE PÉDONCULÉ

Quercus robur

 CUISINE SAUVAGE



Description rapide

- > Feuilles lobées avec pétiole presque inexistant
- > Gland dans une cupule écailleuse
- > Gland avec long pédoncule

Description

Éléments clefs	Identification
Milieu	Forêts, souvent sur des sols lourds ou à drainage insuffisant, parfois sur des alluvions inondables, recolonisations et lisières forestières.
Fréquence	Très commun à commun
Apparence générale	Grande arbre étalé
Herbacé / ligneux	Ligneux
Taille	Atteint 45 m
Port / Tige	Ecorce rugueuse, rameaux glabres
Feuilles	Feuilles lobées, les lobes de la base recouvrent le tout petit pétiole. Les feuilles semblent « collées » au rameau.
Flours	Chatons femelles: quelques fleurs femelles éparses sur un long pédoncule glabre Chatons mâles: plus long et pendant, nombreuses fleurs jaune-verdâtre.
Fruits	Les fruits sont les glands, lisses et ovoïdes. Le gland est enchâssé dans une cupule glabre, à écailles courtes, sur un long pédoncule .
Pilosité générale	Glabre
Divers	Les feuilles sont parfois porteuses d'une galle sphérique (réaction à la ponte de <i>Neuroterus quercusbaccarum</i>).
Cycle et floraison	Floraison en avril et mai Fructification en septembre-octobre
Distribution	Europe, sauf au nord. Maroc. Amérique du nord (introduit), Asie occidentale
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75316-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Quercus robur</i> L. 1753
Famille	Fagacées (<i>Fagaceae</i>)
Noms vernaculaires	Chêne rouvre, chêne blanc, chêne à grappe, chêne femelle, gravelin, châgne
Étymologie	<i>Quercus</i> : chêne, en latin <i>robur</i> : robuste (bois très dur)
Classification	Voir la classification APGIII

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Les glands constituent un aliment de base très abondant et nourrissant. Mais il faut savoir les préparer pour que leur consommation soit sans danger.
Mise en garde	Toutes les parties du chêne contiennent beaucoup de tanins qui peuvent provoquer à forte dose des troubles digestifs (constipation) et des maux de tête. Seuls les glands sont consommés , mais il est nécessaire de supprimer une part des tanins qu'ils contiennent. Pour cela, après avoir écorcé les glands, ceux-ci doivent être coupés en morceaux puis bouillis dans plusieurs eaux (les premières eaux sont très brunes, ce sont les tanins qui se solubilisent dans l'eau). Lorsque l'eau devient claire, les tanins ont été éliminés. Cette opération permet de consommer les glands sans danger et de se débarrasser de leur amertume et astringence.
Parties utilisées	
Glands	Après avoir été débarrassés de leurs tanins par le procédé expliqué ci-dessus, la purée de glands constitue une excellente base pour divers plats salés et sucrés (pâtés végétaux, galettes, gâteaux et tartes). Une fois séchée et moulue, cette purée constitue une farine intéressante. Torréfiés, les glands constituent également un bon succédané du café.
Confusions possibles	
Chêne sessile (<i>Quercus petraea</i>)	Feuilles avec pétiole long (de 1 à 3 cm) et fruits sans pédoncule (= contraire du chêne pédonculé)
autres chênes	Les glands de tous les chênes sont consommés

Récolte & conservation

Récolte:

La récolte se fait en automne lorsque les glands sont bien mûrs et tombés au sol (l'abondance varie selon les années)

Conservation:

On peut conserver les glands sous forme de farine après les avoir débarrassés de leurs tanins et les avoir séchés; ou sous forme de « café » en les torréfiant.

Composition

Amidons et tanins

Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Quercus robur sur Google images](#)
- [Quercus robur sur Wikipedia](#)
- [Time-lapse du gland à l'arbre](#)