

# SUREAU À GRAPPE

*Sambucus racemosa*

 CUISINE SAUVAGE



## Description rapide

- > Arbuste haut de quelques mètres
- > Feuilles composées à odeur fétide
- > Grappes dressées de fleurs jaune verdâtre
- > Baies rouge vif
- > Moelle brunâtre

## Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Espèce acidophile des coupes et lisières forestières ainsi que des chênaies et des hêtraies plutôt fraîches. Parfois cultivée dans les parcs
Fréquence	Assez commune dans les régions à climat continental et à l'étage montagnard. Rare à exceptionnelle (mais peut-être en expansion) vers l'ouest dans les zones à climat plus atlantique
Herbacé / ligneux	Plante ligneuse
Taille	Maximum 4 mètres
Port / Tige	Arbuste en ceps de troncs droits aux branches arquées. Ecorce garnie de lenticelles bien visibles. Les rameaux contiennent une moelle brune
Feuilles	Feuilles opposées, composées de 3 à 7 folioles glabres et dentées, non pétiolées
Fleurs	En grappes multiflores, de forme générale ovoïde et paraissant en même temps que les feuilles. Corolle jaune-vert à 5 lobes aigus et repliés
Graines	3 petites graines par fruit
Fruits	Fruit charnu de type drupe, de couleur rouge
Racine	Système racinaire vigoureux et superficiel
Pilosité générale	Plante glabre
Odeur	Les feuilles dégagent une odeur de 'remugle' (=renfermé) au froissement
Cycle et floraison	Plante vivace fleurissant en avril-mai
Distribution	Régions tempérées et froides de l'Europe (surtout montagnes) et d'Asie occidentale. D'autres sous-espèces sont présentes en Amérique du Nord et au Japon
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	<a href="http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75811-ecologie">http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75811-ecologie</a>

## Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Sambucus racemosa</i> Linné 1753
Famille	Adoxacées (Adoxaceae)
Noms vernaculaires	Sureau des montagnes, Sureau rameux, Sureau rouge
Etymologie	Le genre « <i>Sambucus</i> » viendrait du grec « <i>sambuké</i> » qui désigne un instrument de musique (une harpe triangulaire) fabriqué dans le bois du sureau. L'épithète « <i>racemosa</i> » signifie rameux (comme les inflorescences)
Classification	<a href="#">Voir la classification APGIII</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Les fruits du sureau rouge sont très acides et doivent être cuits
Mise en garde	<b>Ne pas consommer les fruits crus</b> car ils sont vomitifs. Bien cuits, ils deviennent inoffensifs
Parties utilisées	
Fruits	Peuvent être transformées en une confiture d'un rouge vif
Fleurs	Les pétales peuvent être rajoutés en petite quantité dans les salades
Confusions possibles	
<b>Sureau noir (<i>Sambucus nigra</i>)</b>	Les fleurs de cette espèce sont blanches et les fruits bleu noir. A l'état végétatif, couper un rameau et observer la moelle blanche
<b>Sureau yèble (<i>Sambucus ebulus</i>)</b>	Plante herbacée à fruits noirs dressés, réputés toxiques
<b>Viorne obier (<i>Viburnum opulus</i>)</b>	Cette viorne a aussi des fruits rouges mais les feuilles sont très différentes et inodores et les fleurs sont en ombelle

## Récolte & conservation

Récolte en fin d'été et surtout en automne

## Composition

Les fruits contiennent des caroténoïdes

## Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Sambucus racemosa sur Google images](#)
- [Sambucus racemosa sur Wikipedia](#)