

L'homme aux Cornouilles

Texte Jacques, photos Nadine & Jacques Sanna 2015
Réactualisé le 17sept.2022. j.sanna@wanadoo.fr

Quand j'ai découvert la spéléologie en 1976, le terrain d'action et de jeu était bien sûr, en priorité, les gorges de la Cèze et le plateau calcaire de Méjannes le Clap à 300 mètres d'altitude environ.

Une fois, comme tant de fois, nous étions allés désobstruer 1 aven du plateau situé derrière le mas de la Civadière (aven du même nom). Ce jour-là, je vis de beaux arbres de 3 à 5 mètres qui avaient un feuillage clair et doux. Ils portaient de jolis fruits rouges vifs et aussi rouges sang.

Quelle image vivifiante dans cette ambiance chaude et sèche de la garrigue méjannaise en plein mois d'août.

Ne connaissant pas cette sorte de végétal, je demande vite à Jacques Klein, « l'ancien » (pour moi qui avait 14 ans !!) et l'instigateur du GSBM (Groupe Spéléo Bagnols Marcoule). Il m'apprend que ce sont des Cornouillers mâles (ou cornouillers sauvages ou cornouillers jaunes - nom latin : *Cornus mas*, de la famille des cornacées - voir + avec les liens internet de quelques documents PDF ci-dessous).

Il me dit aussi que ces drôles de petites olives pendantes rouges sont comestibles et pleines de vitamine C (acide ascorbique) lorsqu'elles sont crues et müries à point (rouge sang).



Branche de cornouiller avec ses fruits mûris... presque à point.

34 ans après cet épisode de mon existence, j'étais loin de me douter que je deviendrais 1 passionné de ces fruits sauvages et rares puisqu'ils sont là, en nombre, une année sur 2.

Préparation de la confiture de cornouilles mâles.

Bien entendu, il y a besoin de savoir où se trouvent ces arbres décorés comme des sapins de noël à la fin de l'été. Donc, travail de recherche sur le terrain.

Ensuite, l'état de mûrissement est à surveiller, car, d'une part, nous ne sommes pas les seuls à convoiter ce cadeau alimentaire de la nature (oiseaux, sangliers, et autres animaux sauvages), et d'autre part, une fois à terre les fruits périssent vite.

Une fois ces paramètres pris en compte et la récolte réalisée, il est nécessaire de ne pas traîner.

Procéder par quantité de 2 à 3 kilos à la fois (pour +, il convient d'être devenu 1 expert en la matière, ça viendra vite !). Lavage et tri des feuilles et autres intrus... Cuire les fruits dans une casserole en mettant de l'eau jusqu'à affleurer la surface du contenu. Laisser bouillir quelques minutes pour que les fruits se désagrègent.

Les mettre ensuite chauds dans un récipient avec des trous qui ne laisseront pas passer les noyaux et écraser la pulpe pour la faire passer à travers les trous.
 Cette phase est la + longue et la + fatigante. Tous les « outils » sont permis, y compris les mains.



Récolte



Séparation de la pulpe d'avec les noyaux



La « pâte » de cornouilles tombe dessous...



Et même avec les mains lorsque c'est froid...



... et ce, jusqu'à ce que les noyaux soient « propres »

Pour aider à la récupération du charnu du fruit, je « lave » les noyaux avec 1 peu d'eau chaude ou froide et les enlève ensuite. Il est possible de réaliser cette étape avec 2 ou 3 louches de fruits cuits à la fois (c'est moins pénible).

Je note, « laver les noyaux », car vu le peu de pulpe qui recouvre le noyau, si nous voulons rentabiliser notre cueillette, il est intéressant de prélever tout ce qui va constituer la matière de la confiture !

Les noyaux, une fois séchés, peuvent être utilisés pour remplir 1 cousin !

La « pâte » est enfin prête.



Dès lors, je peux préparer les pots, avant de faire cuire la confiture. J'en calcule le nombre nécessaire, les laves, puis les ébouillantes et je les mets à sécher.



Cuisson de la confiture :

Pour 3 kilos de pulpe par exemple, je vais mettre en général 2kg de sucre blond.

Je note « en général » car suivant l'état de maturité des fruits, ils seront + ou - acides et alors, il y a besoin de moduler en + ou en - la quantité de sucre.

Je rajoute souvent 1 peu de vanille Bourbon, pour amener une note + douce.

Au départ porter à ébullition en versant le sucre (pendant au moins 10mn), puis le feu sera doux. La cuisson durera entre 20mn et une demie heure, en fonction de l'apparition de « bulles » « grasses » qui, éclatant à la surface, donneront le signal que le sucre a bien fait son alchimie avec la pulpe.

Repérer aussi la présence d'une « crème » rougeâtre tout autour du récipient. C'est 1 moment de magie où il est nécessaire de rester avec ce qui est en train de se réaliser en touillant doucement et en conscience cette composition délicieuse.



Mélange avec le sucre !



La confiture est prête !

Dès que la cuisson est finie, éviter de trainer. Il est + facile de remplir les pots quand la préparation est chaude. Sa conservation en sera d'autant + rallongée, car les pots vont se rendre hermétiques avec la forte chaleur. Pour aider à cela, vous pouvez les retourner quelques minutes seulement (ne pas les laisser refroidir ainsi car la confiture risque de rester collée au couvercle).



Voilà, c'est presque fini, il ne manque plus qu'une étiquette et le tour est joué...



Vous allez pouvoir déguster en primeur la confiture en raclant tous les ustensiles avant de les laver. Régal assuré !!

Etant donné la forte production de cette année, je peux éventuellement en vendre 1 peu. J'ai évalué 1 prix à 3€ les 100gr(en 2022). En sachant que je n'ai que des pots de 250, 350, 400 et 500gr.

Si cela vous dit aussi, la dégustation est possible à la maison ou en sortie spéléo quand j'en amène... ou lors de nos rencontres entre amis/es.

Aller, à bientôt pour de nouvelles infos de la nature sauvage mais si délicieuse, abondante et merveilleuse...



Liens internet sur le cornouiller mâle :

http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&sqi=2&ved=0CC8QFjAA&url=http%3A%2Fwww.pascalprieur.com%2Ffiles%2FCornouiller.pdf&ei=U7IIUt6sIcea0AWn4IB4&usg=AFQjCNFKnJUI_cPC3PTFE3pLZPhD27Rnw&sig2=qxsnrEHpw163GgU0LMn7fw&bvm=bv.51495398,d.d2k

http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CDYQFjAB&url=http%3A%2Fwww.vosges.com%2Fcmsfile%2Bbiodiversite%2Fcornouiller_male_vosges.pdf&ei=j7QlUsicBoTE0QWl2oGoAg&usg=AFQjCNHNSDLdS25BpmsY7khXhtC90iRT-g&sig2=9P935VeidPB1AqzK5XkpIA

http://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=0CD0QFjAC&url=http%3A%2Fwww.abeillesentinelle.net%2Fimgfr%2Ffiles%2FDossier%2520de%2520Presse%2Fplantes_mellifères_747.pdf&ei=j7QlUsicBoTE0QWl2oGoAg&usg=AFQjCNGh6PaC9GJkumMg16fczOV39xAzzg&sig2=EyNIZg-VU45UIG1-jRZqLA

http://garrigue-gourmande.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=1174&Itemid=308

AZ **Étymologies :** Cornouiller : du latin 'cornum' (corne) car le bois de cet arbre est dur comme la corne.

+ Propriétés médicinales :

Fruits : Astringente, Fébrifuge

Composition :

Fruits : Eau (77 %), Protides (0,4 %), Glucides (22 %), Calories (80 Kcal), Lipides (0,1 %), Calcium (54 mg), Fer (1 mg), Vitamine A (162 UI), Vitamine B1 (0,04 mg), Vitamine B2 (0,05 mg), Vitamine PP (0,3 mg), Vitamine C (62 mg), Sels minéraux (R), Sucre (R), Pectine

(Pour 100g, (T) = trace de, (R) = riche en - source : Guide nutritionnel des plantes sauvages et cultivées - Francois Couplan)

Les cornouilles immatures sont à ce stade quasi immangeables et acides.

Pour les rendre appréciables, il convient de les laisser fermenter dans une saumure à la façon des olives vertes.

Récolte : 20 min

Cuisson : aucune

Préparation : 10 min

Ingrédients : (pour 1 kg d'olives de cornouilles) 1kg de cornouilles immature

1 litre d'eau

50 g de sel

Preparation :

Cueillir les cornouilles début juin, quand elles sont encore vertes et qu'elles commencent à se teinter de rouge.

Les mettre dans un grand bocal.

Faire dissoudre le sel dans l'eau et verser la solution sur les cornouilles jusqu'à les couvrir entièrement. Rabattre le couvercle du bocal sans le fermer.

Laisser fermenter 3 semaines à température ambiante.

Enlever la pellicule qui a pu se former à la surface.

Fermer le bocal et le garder dans un endroit frais.



Présentation :

Servir à l'apéro à la manière des olives vertes.

i Conseils et Idées :

Pour aromatiser les cornouilles, ajouter une branche de [Fenouil sauvage](#) ou de [Romarin](#) à la préparation.

Fleurs de cornouiller mâle – photo Nadine Sanna fin février 2015 :



Bourgeon de cornouiller mâle qui s'ouvre – Photo Nadine Sanna 19 février 2015 :



Le Cornouiller Mâle, alias *Cornus mas* ou *mimosa du causse*, un arbre qui ne manque pas de ressources ! <http://www.antiopa.info/114-cornus-mas-cornouiller-cornouille-confiture-arbre-archet-drupe.htm>

Juste avant l'arrivée du printemps, le causse se pare de jolies touffes jaune-vif. La récolte s'annonce fastueuse, avis au gourmands !



Il est un arbre méconnu, et pourtant très répandu dans les terres calcaires, un arbre qui a la particularité de se couvrir d'une floraison d'un jaune éclatant, dès la mi-février dans certaines régions. Il ne s'agit pas du mimosa... et pourtant, on pourrait presque les confondre... de loin ! Mais je vous sens un peu perdus, là... Qu'est-ce donc qu'un "causse" ?

Il s'agit tout simplement de l'appellation méridionale des plateaux calcaires. Les "causses", donc, sont des entablements de roche calcaire (carbonate de calcium) ou de dolomie (carbonate de magnésium), ou un mélange des deux, qui ont la particularité d'être creusés ou entourés de vallées très encaissées, qu'on appelle "canyons". L'exemple le plus connu est celui des Grands Causses, qui s'étendent en Aveyron et en Lozère principalement, et qui sont lardés par les vallées du Tarn, de la Dourbie, de la Jonte ou du Lot.



Le cornouiller dont il est question ici pousse cependant à plus basse altitude que sur les Grands Causses, lesquels culminent à 1100 m. On va donc le trouver plutôt sur les Causses du Quercy, (ci-contre près de Rocamadour) dont l'altitude maximum est de 500 M. Mais il est présent plus généralement sur les terres calcaires, et est répandu dans l'est de la France, en Champagne-Ardenne, notamment.

Description :

L'espèce "Cornus Mas" ou cornouiller mâle est un arbre de petite taille, 12 mètres maximum. Il doit son nom à la dureté de son bois : "cornus" est en effet le nom latin pour "corne". Les feuilles caduques de 4 à 10 cm de long sur 2 à 4 cm de large sont entières, opposées, légèrement gaufrées, au revers vert foncé. Elles tombent de façon assez précoce en automne. Leurs nervures sont caractéristiques : elles dessinent une courbe sur la feuille qui les fait revenir vers la ligne centrale au bout de celle-ci, et ne sont donc pas, comme d'habitude avec les feuilles des arbres, droites et rayonnantes.

Il ne faut pas confondre le cornouiller mâle avec l'autre espèce de Cornouiller, beaucoup plus répandue : le *Cornouiller Sanguin*, qui ne produit pas de fruits rouges comestibles mais de petites baies noires ressemblant à s'y méprendre à celles du lierre.



Les fleurs jaunes sont petites (5 à 10 mm de diamètre) et apparaissent en février-mars avant les feuilles. Elles couvrent totalement l'arbre d'un manteau jaune vif rappelant de loin un mimosa, d'où l'appellation quercynoise de "mimosa du causse". Cette floraison précoce, avant celle du Forsythia, fait du cornouiller une excellente plante mellifère.

Le spectacle de ces fleurs d'un jaune éclatant dans la lumière dure du mois de février est très impressionnant, et signe la fin inéluctable de l'hiver et l'arrivée des beaux jours...



Les fruits, appelés "**Cornouilles**" sont des drupes rouges de 15 à 20 mm de long contenant un gros noyau. On dirait des olives de couleur rouge, et dans certaines régions du globe on les prépare en saumure exactement comme des olives.

Elles ont un goût acidulé, sont comestibles et parfois commercialisées.

On peut les consommer lorsqu'elles sont bien mûres, ou même plutôt blettes, lorsque les fruits tombent de l'arbre.

Elles perdent alors leur goût un peu âpre et deviennent succulentes, rappelant un peu la framboise, la groseille et la cerise.



Utilisation...

Le Cornouiller mâle, outre son attrait décoratif et sa fonction de plante mellifère en début de saison, vous donnera de succulentes gelées. Il faut pour cela attendre que les fruits soient bien mûrs, vers la mi-septembre ou plus tard selon les régions. La récolte est facile : il suffit d'étendre un drap au sol et de taper gentiment les branches pour que les fruits mûrs tombent.

Le Cornouiller présente par ailleurs un bois très dur et serré, qui convient bien à la fabrication d'objets tels que des manches de marteau ou de hache, des flèches et des javelots, mais aussi des échelles, des pièces d'engrenage ou de tournage. Dans l'ancien temps on en faisait des archets, mais on a préféré depuis utiliser le bois de Pernambouc, qui a plus de nerf.



Recette de la gelée de cornouilles :

Mettez les fruits dans une marmite à confitures, couvrez généreusement d'eau, puis laissez les bouillir quelques minutes pour qu'ils éclatent. Après refroidissement, vous n'aurez plus qu'à passer les fruits dans un filet à gelées et dans un chinois pour recueillir le jus, puis vous mélangerez ce jus obtenu avec 80 à 90% de son poids de sucre. Remettez le mélange obtenu dans la marmite propre et faites bouillir à petit feu 45 minutes en remuant sans interruption. N'oubliez pas d'y adjoindre une petite poignée de pépins de pommes pour que la gelée prenne ! Sinon, vous n'aurez qu'un "miel" épais.

Attention, ce fruit est assez riche en sucre. Ne soyez donc pas tentés d'en mettre trop. La cuisson de 45 minutes fait évaporer une partie de l'eau, ce qui concentre le sucre dans la gelée obtenue après cuisson !

Le cornouiller mâle est l'ami des paresseux, en ce sens qu'il permet de produire de grandes quantités de gelée très succulente avec relativement peu de fruits, car la quantité d'eau nécessaire à la première cuisson compense largement le volume des noyaux qui n'est pas négligeable !

En observant la recette et le processus technologique, le vin de Cornouilles peut être fabriqué à la maison. [Le vin Cornel à la maison: 2 recettes étape par étape \(desigusxpro.com\)](http://Le%20vin%20Cornel%20%C3%A0%20la%20maison%3A%202%20recettes%20%C3%A9tape%20par%20%C3%A9tape%20(desigusxpro.com).)

Le processus de préparation d'une boisson a ses propres subtilités, qui doivent certainement être connues des débutants qui n'ont pas une solide expérience en vinification:

Seuls les fruits de cornouiller les plus mûrs, juteux et beaux sont utilisés - sans dommages ni signes de pourriture. Il est important qu'ils soient propres, arrachés de la brousse et non tombés au sol.

Avant de faire du vin, le cornouiller ne doit pas être lavé, car il est très important que la soi-disant "levure vivante", qui est responsable du début du processus de fermentation, reste à la surface des baies. Étant donné que le cornouiller contient ces micro-organismes en quantité minimale, il est également recommandé d'utiliser des raisins secs ou des raisins frais.

L'ajout de sucre doit se faire par étapes - cela permettra au processus de fermentation de se dérouler en douceur et d'être constant.

Les récipients et les bouteilles doivent être soigneusement stérilisés avec de la soude et de l'eau bouillante. Grâce à cette procédure simple, la boisson ne deviendra pas aigre.

En général, le processus de fabrication du vin de cornouiller à la maison prendra trois à quatre mois.

Cette boisson est une excellente trouvaille pour les vrais connaisseurs de vins nobles. En plus du goût et de l'arôme d'origine, le vin de cornouiller possède un certain nombre de propriétés utiles:

Renforcer l'immunité, fournissant un effet de renforcement général sur le corps;

Élimination des substances toxiques;

Réduction de l'inflammation des organes;

Effet bénéfique sur l'état des bronches, leur nettoyage;

Diminution de la température corporelle;

Améliorer le travail des systèmes cardiovasculaire et digestif;

Prévention des maladies infectieuses;

Effet positif sur le poids corporel en raison d'une faible teneur en calories.

<http://hortimail.over-blog.com/article-24000581.html>

Pour réaliser cette **confiture**, nous allons essentiellement nous servir des baies rouges du **cornouiller mâle** ou **corbier (*Cornus mas*)**, du **cornouiller à fleurs (*Cornus kousa*)** et surtout des baies du **cornouiller porte-fraise (*Cornus capitata*)** en photo, les fruits ne sont pas encore mûrs.

<https://www.gammvert.fr/2-1212-plantes-dexterieur/2-1230-arbres/3-31-arbres-pour-situation-isolee/p-28221-cornouiller-porte-fraises>

Retrouvé aussi sous le nom de **Cornouiller persistant de l'Himalaya**.

Le ***Cornus Capitata*** est un **petit arbre** aux **nombreuses qualités ornementales**.

Son port est naturellement arrondi, son feuillage est persistant en climat doux, sa floraison est abondante et sa fructification spectaculaire.

La floraison apparaît en fin de printemps, début d'été. Les fleurs sont pourvues de **4 grandes bractées très ornementales** dans les tons de crème, nuancés de jaune, de rose et de vert. Elles semblent posées sur le feuillage comme des décorations de papier.

Elles sont suivies d'une **étonnante fructification globulaire** rosée ressemblant à des fraises. D'environ 3 cm de diamètre, ces fruits sont appréciés des oiseaux. Ils peuvent être consommés mais sont amers.

Le feuillage est vert foncé vernissé, légèrement ondulé sur les bords. Il est **persistant** sauf en cas d'hiver trop rigoureux.

Ce petit arbre a une croissance moyenne à lente. Il sera intéressant en **fond de massif**, associé à d'autres arbustes. Il pourra aussi être utilisé en haie variée, associé par exemple à d'autre plantes à baies telles que les sureaux, les sorbiers....

Enfin son port élégant et ses nombreuses qualités en font un **sujet de choix à placer en isolé**. Le cornouiller de l'Himalaya est **à réserver aux climats doux**. Il supporte des températures jusqu'à -10°C et son feuillage commence à tomber vers -6/-7 °C. C'est un bon sujet pour les jardins en zone littorale.



Boisson fermentée aux Drupes de Cornouilles (livre Marie Delmas « Les mille recettes aux mille vertus »)

1Kg de Drupes – recouvrir avec de l'eau. Laisser macérer une semaine ou +. Les sucres seront transformés en alcool aromatisé. Filtrer et mettre en bouteilles bien fermées.

Liqueur de Drupes de Cornouilles : Voir le doc sur celle aux Myrtes...

Lien vers l'utilisation des Cornouilles en Sardaigne :

<https://www.nonnapaperina.it/2013/04/sciroppto-di-corniolo/>

<https://blog.giallozafferano.it/mentaecannella/liquore-al-corniolo/>

<https://www.dueamicheincucina.it/2018/10/torta-di-mele-e-corniole.html>

<https://www.petitchef.it/ricette/altro/confettura-di-corniolo-e-petali-di-rosa-poesia-sottovetro-fid-1004817>

<https://www.lisafregosi.it/2020/08/corniolo-corniola-confettura-marmellata.html>

<http://amicomario.blogspot.com/2020/10/la-sardegna-e-la-coltivazione-mancata.html>