

Aujourd'hui je voudrais vous parler d'un arbre presque totalement oublié, que j'ai rencontré en Ardèche en octobre et dont je me suis régalée de ses délicieux fruits : **LE CORMIER**, *Sorbus domestica* de la famille des Rosacées. Il est aussi appelé sorbier domestique.



le cormier

C'est un arbre à feuilles caduques, pouvant atteindre 20m de hauteur, à couronne ample, arrondie, souvent irrégulière et densément ramifiée. Son **écorce** est d'abord lisse, brun-gris, ensuite elle devient très crevassée et se détache en écailles quadrangulaires. Il peut vivre jusqu'à 400 ans. Ses **feuilles** sont alternes, elles ont un long pétiole. Elles sont imparipennées (c'est-à-dire que le nombre de folioles qui la composent sont en nombre impair, il y en a de 13 à 21), mesurant jusqu'à 25 cm de long et 10 cm de large. Ses folioles sont ovales lancéolées et finement dentées. Ses **fleurs** d'environ 1.5 cm de diamètre, sont d'un blanc crème et ont une odeur agréable. Elles forment des panicules. La **floraison** a lieu fin mai. Ses **fruits**, du point de vue botanique, sont de petites pommes (ou poires) à long pédoncule, vert-jaune ou rouge-brunâtre, plutôt rougies du côté du soleil. (voir photo ci-dessous à gauche). Ils renferment 2 à 4 graines brunes et arrondies. Les fruits contiennent de la pectine, des acides, des glucides, de la cellulose, de la provitamine A, de la vit C.



fruits frais



fruits blets

Les fruits se ramassent lorsqu'ils sont tombés à terre et on les laisse blettir (photo de droite). Leur saveur est douce, sucrée et la chair, après avoir retiré la peau, fond dans la bouche

Au nord des Alpes, on en utilise encore le jus dans la préparation du cidre, soit directement, soit lors de l'affinage. Le moût de cormier améliore le goût du cidre mais aussi sa conservation. On en faisait aussi une sorte de cidre, *le cormé* ou *curmé*. C'était plutôt une piquette après la mise en fermentation et il s'apparentait plutôt aux cervoises celtes. Boisson capiteuse, le *cormé* passait pour peu salubre, sinon abrutissant ! La corne l'un des plus anciens fruits à boisson de l'Europe,

En Alsace on en distille pour faire une eau-de-vie, la *sorbette*.

On peut en faire de la marmelade, de la purée et une liqueur. (recette ci-dessous)

Les fruits contiennent de l'acide parascorbique qu'une transformation chimique mineure permet d'extraire *l'acide ascorbique*, un conservateur alimentaire très utilisé.

La corne n'a pas ou plus d'usage thérapeutique.

Pour l'usage domestique, « le cormier, l'un des plus beaux bois européens, est « capable de prendre un poli de marbre », il procure un bois très apprécié et d'une remarquable qualité : très dense et dur avec un grain très fin. Il offre une belle couleur brun rouge très élégante. Travaillé, il prend un aspect de marbre et résiste aux frottements : autrefois, c'était le bois principal pour fabriquer toutes sortes d'engrenages de moulins et de meules, de vis de pressoir, d'armatures de roues de chariots, Il est toujours apprécié en lutherie, pour les manches de couteaux, les instruments de mesure. Grâce à cela, le cormier connaît un certain renouveau. On le trouve dans des plantations locales pour la production de ce bois rare et cher. Il se prête bien notamment à la culture en agroforesterie, sa floraison attirant de nombreux insectes pollinisateurs.

Arbre de tradition celtique, il a conservé son nom en usage au XIe siècle. Cultivé depuis l'Antiquité, surtout en région méditerranéenne, il a été un fruitier important pendant des siècles. ***Mais il est malheureusement en régression accentuée.***

Alors voilà un bel arbre à réhabiliter et à planter dans vos jardins maintenant que vous avez fait sa connaissance !

Il y en a un très beau spécimen au jardin botanique en face de la mare aux canards et un autre, au port étalé, au parc Bertrand, côté rue Peschier..

Si vous avez connaissance de cormiers dans la campagne genevoise, merci de me les signaler ! (cfhuber@protonmail.com)

RECETTE

Liqueur de cormes :

2 kg de fruits
1l d'alcool blanc
1l d'eau
1 kg de sucre
1 gousse de vanille
10 amandes concassées

Faire macérer les fruits entiers, la vanille et les amandes pendant un mois dans l'alcool.

Filtrer, écraser les fruits et récupérant le jus. Verser ce jus dans l'alcool.

Faire un sirop avec le sucre et l'eau et laisser refroidir.

Bien mélanger le tout, mettre en bouteille et laisser reposer encore un ou deux mois.



panicule de fleurs