

### **ARGOUSIER**

*(Hippophae rhamnoides L.)* Famille des Eléagnacées



De loin, il fait penser à un saule. De près, on découvre qu'il est couvert d'épines redoutables... l'un de ses autres noms est « saule épineux », mais aussi argasse, épine luisante, épine marante, faux-nerprun ou olivier de Sibérie. Vous en trouverez dans le quartier tout le long de la Chaussée des Cornouillers (dont on ne nous dit pas s'ils sont sanguins ou mâles... !), plutôt sur la hauteur des remblais.

Etymologiquement, son nom vient du grec *hippos* « cheval » et *phao* « lumière ». c'est donc un arbuste qui a besoin de lumière pour croître. *Rhamnoides* vient du latin *rhamnus* « nerprun » et –*oides* suffixe signifiant « semblable à » = qui ressemble au nerprun. Eléagnacée vient de *elaeagnus* : « olivier de bohème ».

Il était utilisé autrefois pour soigner les chevaux qui avaient des vers. On comprend mieux d'où vient l'étymologie « *hippos* » ! Après application de ce remède –de cheval-, celui-ci était guéri et se retrouvait avec le poil luisant !

C'est un arbuste pionnier (ceux de la chaussée des Cornouillers ont été plantés !), qui s'installe sur les sols pauvres, là où rien ne pousse, mais il lui faut la pleine lumière. On le dit héliophile. Il va développer un important système racinaire pour subvenir à ses besoins. Ses racines traçantes portent de nombreux rejets et forment un treillage qui fixe le sol des endroits qu'il colonise. Il stabilise les rives contre les agressions de l'érosion et enrichit et prépare le terrain pour d'autres espèces, ce qui est le propre des plantes pionnières.

Cet arbrisseau est dioïque (pieds mâle et pieds femelle), de 1 à 6m. de hauteur. C'est pour cela que certains portent des fruits et d'autres pas. Ses tiges dressées sont très ramifiées et couvertes d'épines. Son feuillage dense et sa fructification abondante. Ses fruits sont de petites baies jaune-orangé à orange vif, de la taille d'un petit pois. Ils sont très juteux et très acides, moyennement astringents. Ils sont solidement accrochés au rameau, par grappes denses. Il supporte des températures de -25°, les embruns salés et la pollution....!

Les fruits restent sur l'arbrisseau tout l'hiver et font l'ordinaire des lapins, des merles et des faisans. Malgré son acidité, si l'on désire les cueillir pour en faire des confitures, compotes, jus, à

l'extracteur, sirop, sorbet... le plus pratique est de couper des rameaux avec un sécateur, de les laver puis de les placer à congélateur. Une fois qu'ils sont glacés, les tapoter au-dessus d'un linge, les fruits vont tomber.

En usage thérapeutique, c'est un tonique général de l'organisme. Il renforce le système immunitaire grâce à sa forte concentration en vitamines, minéraux et antioxydants. Il prévient les maladies infectieuses et soulage les brûlures ou dermatose, sous forme huileuse.

Petite recette :

**Curd à l'argousier** : (pour changer du lemon curd !)

Pour un pot de 350gr de crème :

200ml de jus d'argousier obtenu à l'extracteur de jus

250gr de sucre de canne

4 œufs

1cs de purée d'amande

Battre le jus et le sucre dans un bol au bain-marie.

Dans un bol à part, casser et battre les œufs

Quand le sucre est dissout, ajouter les œufs en mélangeant vivement. Mélanger sans cesse une dizaine de minutes jusqu'à ce que le mélange épaisse. Ne pas le faire à trop haute température sinon les œufs coaguleraient.

Une fois la crème épaisse, hors du feu, ajouter la purée d'amande et bien mélanger.

Verser dans un pot bien propre et sec, fermer.

Se garde une semaine au frigo.

Délicieux en tartine, dans un gâteau, sur une tarte !

