

Cornouiller

PLANTE DU MOIS

MAI 2022



CARTE D'IDENTITÉ

- **Nom commun:** Cornouiller
- **Nom scientifique :** *Cornus sp.*
- **Famille :** Cornacées

- **Etymologie:**

Genre : « *Cornus* », de la racine indo-européenne *kar* qui signifie « être dur », passé au latin *cornus* « corne », qui souligne la dureté de son bois. Selon une ancienne légende, le cheval de Troie était construit en bois de cornouiller, précisément pour sa robustesse.

- **Distribution géographique :** Le cornouiller mâle (*Cornus mas*) et le cornouiller sanguin (*Cornus sanguinea*) sont deux espèces répandues en Suisse, à basse altitude, dans les lisières et les forêts à climat tempéré.

Description

Les cornouillers sont des arbustes qui peuvent atteindre 5 m de haut, très ramifiés dès leur base. Les feuilles sont opposées, de forme ovale ou elliptique, bien pointues au sommet, avec des nervures arquées très visibles et allongées.

Selon l'espèce, la plante fleurit entre le mois de mars et le mois de mai. La fleur est petite, composée de quatre pétales blanc crème ou jaunes pour les espèces indigènes. Les bractées du cornouiller à fleurs (*Cornus florida*) sont bien visibles et souvent de couleur rose.

Le fruit appelé drupe est petit de 6 mm à 2 cm, rond ou en forme d'olive, noir ou rouge selon l'espèce.

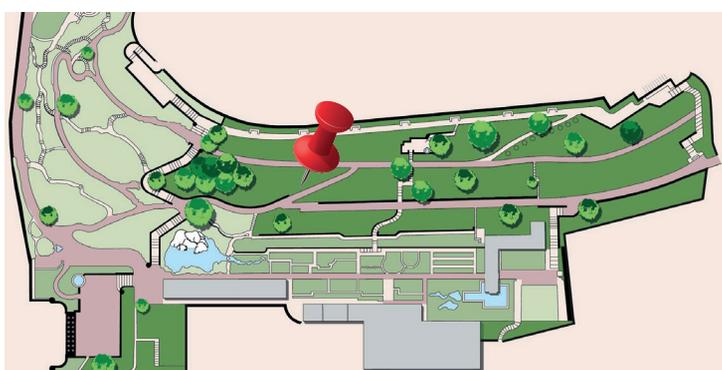
La cornouille, un fruit oublié ?

Parmi les cornouillers, les seules espèces qui produisent des fruits comestibles sont *Cornus mas* et *Cornus officinalis* (d'origine japonaise). Les fruits, appelés cornouilles, mûrissent à la fin de l'été lorsqu'ils deviennent rouge foncé et que leur pulpe s'est ramollie. Ils sont récoltés souvent directement sur le sol. Les cornouilles peuvent également être récoltées lorsqu'elles ne sont pas mûres, elles continueront à mûrir hors de l'arbre, on dit qu'elles sont climactériques.

Chez les anciens peuples du bassin méditerranéen, les cornouilles étaient connues et appréciées. Elles étaient consommées confites dans du miel ou conservées en saumure comme les olives.

La pulpe acidulée est utilisée en cuisine pour faire des confitures, des gelées, des sirops, des jus de fruits et des sorbets. Les cornouilles peuvent aussi être consommées crues, en raison de leur richesse naturelle en vitamine C et en anthocyanes.

Où trouver la plante du mois dans le Jardin ?



Partagez vos photos avec nous !

#jardinbotaniquelausanne

@museejardinsbotaniques