

Un vieil ami au coeur tendre

Qui n'a pas été enivré à proximité du sureau noir, lorsque ses fleurs exhalent des effluves d'essence aux 58 composés aromatiques imprégnant l'air crépusculaire !

L'origine du nom a évolué phonétiquement au 14^{ème} s. avec l'émergence champenoise du mot « suraut », devenu « sureau » en 1545.

Rustique arbrisseau, métamorphosé adulte rayonnant en deux décennies, l'omniprésent explorateur s'enracine aisément, se payant par déficit, le luxe d'emménager définitivement sur les îles de l'Atlantique, face à la France.

Qualifié de Prince des décombres et de Suzerain des ruines, le sureau conquiert noblement à la lumière, tout lieu abandonné au sol vierge.

Pressé de croître, l'apparenté au chèvrefeuille, est un être accommodant se satisfaisant en outre du terrain d'une haie, d'une friche, de l'abord d'un bâtiment d'exploitation voire du littoral en qualité de brise-vent.

De contemporaines fouilles, prouvent par la découverte de graines de sureaux, que ce dur au coeur tendre de moelle, vivait à d'antiques époques dans le voisinage des Hommes.

Assurément, nos aïeux connaissaient les qualités empiriques de ses éléments constitutifs au fort potentiel alimentaire et thérapeutique, validé aujourd'hui scientifiquement .

Le philosophe Michel Serres nous rappelle que l'évènement le plus important du siècle dernier, fut la fulgurante disparition de la petite agriculture, cette paysannerie traditionnelle, qui entourée naturellement du serviable sureau, s'organisait pareillement depuis l'époque de la pierre polie.

Favorablement pourvu par la genèse, ce voisin acquerra aisément dans le langage populaire le grade officiel de Pharmacien des maisons et de Protecteur du foyer, le propulsant au 1^{er} rang des êtres vertueux.

Au printemps de minuscules fleurons pentamères déversent au vent la poudre fécondante de leur pollen.

Rassemblés, ces ornements nommés corymbes, se dégustent dans l'usage Tzigane en croustillants beignets et parfument sous la dénomination de « vanille du pauvre », les desserts, les sirops, les limonades.

En automne, des fruits noirs violacés, les drupes, offrent agréablement leur saveur à la confection de pâtisseries, confitures, sorbets.

Cet inestimable trésor, devenu colorant alimentaire détrônant l'agreste betterave rouge, teinte l'estampillage d'identification des carcasses d'abattoirs.

L'hôte le plus estimé dans le monde volatile, c'est le sureau. En effet, qui recherchera des bras enveloppant de nidification et d'enivrement, frappera d'instinct à sa porte.

En effet, des Observateurs ont dénombré le passage d'une cinquantaine d'espèces d'oiseaux frugivores venant à sa table à l'arrière-saison pour s'y restaurer de l'unique menu énergétique à triple pépin : ses fruits.

Aux temps immémoriaux, le sureau améliora de sa sève molle, la vie scolaire des adeptes de la gomme et prêta son jus de baies à la fabrication d'encre.

Toute personne astucieuse fabriquait facilement en bois flexible de sureau, une flûte, un sifflet, des arcs et des flèches.

Au Royaume-Uni, l'arbre fût récemment à l'honneur, lors du mariage à Winstor, du Prince Harry, Duc de Sussex et de Meghan Markle.

En apothéose, il clôtura d'arômes de ses inflorescences, le banquet royal par l'entremise d'un gâteau et d'une boisson, le spritzer.

Quel étonnant parcours que celui de ce bienveillant ami nous invitant à le suivre dans un esprit de concorde !

Yves Meurville

Pour réagir : yvesmeurville@hotmail.fr

À découvrir : « L'ami sureau » de S.Thomassin