

Le Prunelier

“l'épènère espène”

Texte et photos - Emilie Hennot,
pour l'équipe éducative de Virelles Nature

Nos anciens avaient l'habitude d'observer les signes de la nature, notamment pour prédire le temps. Le prunelier fait partie de ces plantes «météo», dont sont d'ailleurs nés de nombreux dictons: «Tant que les nwères espènes ne sont né fané, il n'y aura point de bon temps», nous dit Michelle de Rance. «Quand les nwères espènes sont en fleurs, c'est qui va faire mauvais. C'est l'hiver des pruneliers!» nous dit encore Gaston, un ancien fermier de Forge. Daniel et Noella de Oignies nous racontent aussi qu'«au printemps, y a deux hivers, l'hiver des blanc' espines et l'hiver des noir' espines, ou du pernéli. Parfois il y a quand le printemps commence il fait beau et puis tout d'un coup on a un petit peu de neige. Et c'est quand le prunellier est en fleurs. C'est l'hiver du pernéli. Del noir' espine. Et quand l'aubépine fleurit et qu'il vient de la neige, on dit c'est l'hiver du blanc' espine».

Dans notre région de bocages, le prunelier est roi quand l'aubépine est reine. Le premier est surnommé l'épine noire, la deuxième, l'épine blanche.

En cette saison, il est facile de reconnaître les pruneliers parmi nos haies: tandis que l'aubépine se pare de jolis petits fruits rouge cramoisi en grappes, le prunelier se garnit, lui, de prunelles mauves que les anciens de la région appellent «pernelles». Goûtez-les! Leur goût âpre, qui assèche la langue, vous révèle un de leurs secrets. Cette petite baie est astringente, bourrée de tanins. Elle peut être utilisée pour soigner les aphtes et la diarrhée des veaux.

Les amateurs de liqueur connaissent aussi très bien ces minuscules prunes sauvages pour en avoir concocté un délicieux breuvage. Localement, il en existe de nombreuses recettes avec des variantes très personnelles.

Voici ma recette

Liqueur de prunelles: dans un grand bocal, mettez une couche de prunelles (encore fermes ou de préférence ramollies par le gel), puis une couche de sucre, puis de nouveau une couche de prunelles et ainsi de suite jusqu'à une dernière couche de sucre. Ensuite, couvrez le tout avec de l'alcool à 40°. Attendez patiemment quelques mois et dégustez! C'est vraiment surprenant et exquis!



Vous connaissez des histoires, des légendes qui parlent du prunelier?

Pouvez-vous nous en dire plus sur cette histoire de trafic à Oignies? Avez-vous, vous aussi, une recette de prunelles? Vous lui connaissez un autre nom populaire?

Si oui, contactez-nous, afin d'enrichir la mémoire collective.

Il paraît que, dans le temps, on élaborait secrètement une liqueur dans les bois de Oignies pour en revendre illégalement... Ou était-ce une eau de vie? L'affaire vaudrait la peine d'être approfondie!



Centre Ethnobotanique de l'Etang de Virelles

Rue du Lac, 42 - 6461 B-Virelles - Belgique / +32 (0)60.21.49.28

centree ethnobotanique@aquascope.be

www.centree ethnobotanique.aquascope.be