

Le noisetier, joli panier!

Nom populaire: le coudrier

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



Est-il encore utile de présenter le noisetier? Sans doute pas: c'est l'un des plus populaires de nos arbrisseaux et il est connu de tous! Certains l'appellent le coudrier, ou encore le nojeli. La vannerie de noisetier est une activité bien notoire de nos aînés. Certains se souviennent des heures passées au coin du feu à en tresser de jolis paniers à pissenlit, des mannes pour le bois, des respelos, des penettes ou encore des paniers à fesses. Néanmoins, avant de tresser le noisetier, tout un savoir-faire était nécessaire pour en peler des éclisses, qu'on appelle d'ailleurs localement skinons. Ce sont des sortes de lianes de noisetier, qui étaient alors tressées. Mais le noisetier a d'autres atouts dans son panier...

Il faut effectivement certaines qualités pour être qualifié de "manche à balai"! C'est le cas du noisetier: bien solide et bien droit. Pendant la guerre, les habitants d'Aublain en fabriquaient des Ramons, sortes de balais confectionnés avec des jeunes pousses de bouleaux bien serrées autour d'un manche de noisetier. Ce balai servait surtout à broser les étables.

ESPÈCE DE MANCHE À BALAI !

Il faut effectivement certaines qualités pour être qualifié de "manche à balai"! C'est le cas du noisetier: bien solide et bien droit. Pendant la guerre, les habitants d'Aublain en fabriquaient des Ramons, sortes de balais confectionnés avec des jeunes pousses de bouleaux bien serrées autour d'un manche de noisetier. Ce balai servait surtout à broser les étables.

AU BONHEUR (GUERRIER) DES ENFANTS...

Le noisetier était aussi très apprécié des garnements: sa souplesse permettait d'en fabriquer des arcs à flèches et sa droiture d'en confectionner des flèches. Mais sa solidité en faisait aussi un bois de choix pour une arme encore plus redoutable: la fronde, dont le manche était souvent en noisetier.

Bien sûr, au-delà du bois, il y a les noisettes. Un délice que les enfants ne connaissent malheureusement plus guère que dans le ... (vous avez deviné?) dont elles ne constituent probablement que le seul bon ingrédient !



UNE PETITE RECETTE ORIGINALE

LA SOUPE AUX NOISETTES

par Paulette de Lompert

Faites cuire 1 saladé dans du beurre. Ajoutez 250 gr de noisettes concassées, puis environ ½ l de lait et ½ l de bouillon de légumes. Mixez et épaississez avec de la féculé de maïs, puis ajoutez le jaune de 2 œufs et de la crème.

