

# Cornouiller mâle

*Cornus mas* L.

Tonneau

25



## Catégorie

Famille des Cornacées

Arbuste à port étalé et rameaux grisâtres ou verdâtres

## Description

Feuillage : caduc, feuilles entières opposées, ovales, pointues, nervurées, vert clair à moyen dessous, devenant jaunes à l'automne, nervures saillantes au nombre de 3-5 paires latérales arquées convergeant vers la pointe du limbe

Floraison : en fin d'hiver, avant les feuilles, petits bouquets de fleurs de 5 mm de diamètre à 4 pétales, odorantes, groupées en ombelles

Fruit : cornouilles (drupes), petits fruits ovales, rouge écarlate, de la taille d'une olive, contenant un gros noyau

Hauteur : 5 à 8 m

Couleur : jaune

## Entretien et récolte

Sol : fertile et frais, calcaire toléré

Emplacement : soleil, mi-ombre

Multiplication : plantation de l'automne à la fin de l'hiver, semis (pouvant nécessiter 2 ans avant de lever, puis 8 à 10 ans avant de fructifier sans être fidèle au fruit d'origine), boutures à talon et marcottes en automne

Entretien : de février à avril, avant la reprise de la végétation, tailler le bois malade ou mort et les branches se croisant pour ne garder que les branches vigoureuses et maintenir un beau port

Culture : en haie libre ou en isolé pour la floraison précoce

Récolte : récolte aisée des fruits au début de l'automne : il suffit d'étendre un drap au sol et de taper gentiment les branches pour que les fruits mûrs (rouge sombre et mous) tombent

## Utilisation

Plante mellifère par ses fleurs précoces à la fin de l'hiver, le cornouiller au bois dur était autrefois prisé pour la fabrication de flèches et de javelots, d'engrenages,

de rayons de roues ou de manches d'outils.

Lorsqu'elles sont parfaitement mûres, les cornouilles, riches en vitamine C, se classent parmi les meilleurs de nos fruits sauvages. Elles sont aromatiques, sucrées et acidulées, un mélange de cerise, framboise et groseille.

Les cornouilles immatures mais déjà teintées d'orange étaient jadis conservées dans la saumure par lacto-fermentation et utilisées comme les olives. En Arménie, elles sont parfois fermentées pour donner un vin de cornouilles.

Elles possèdent également une légère action fébrifuge.

En gemmothérapie, le cornouiller est utilisé notamment pour ses propriétés circulatoires, anti-athérosclérotiques et anti-thrombotiques.

Les noyaux des fruits torréfiés donnent un ersatz de café.

## Anecdotes, citations

L'espèce doit son nom au fait que son bois est dur comme la corne (*cornu* en latin).

Selon la légende, la pique utilisée par Romulus pour marquer la frontière de Rome lors de sa fondation était en cornouiller.

« Elle prit un fléau, au long manche et au battoir de cornouiller, que des boucles de cuir reliaient entre eux. »

Emile Zola, *La Terre* (1887)

## Recette : gelée de cornouilles

Mettre les fruits dans une marmite à confiture, couvrir généreusement d'eau, puis laisser bouillir quelques minutes pour que les fruits éclatent. Après refroidissement, passer les fruits dans un filet à gelées et dans un chinois pour recueillir le jus. Mélanger ce jus obtenu avec 80 à 90 % de son poids en sucre. Remettre le mélange obtenu dans la marmite propre et faire bouillir à petit feu pendant 45 min. en remuant sans interruption. Ne pas oublier d'ajouter une petite poignée de pépins de pommes pour que la gelée prenne.



## Références

Net :

<http://nature.jardin.free.fr>

[www.jardindupicvert.com](http://www.jardindupicvert.com)

<http://fr.wikipedia.org>

[www.antiopa.info](http://www.antiopa.info)

[www.dicocitations.com](http://www.dicocitations.com)

Livres :

- *Guide des baies toxiques des jardins et campagnes*, Loïc Girre, Delachaux et Niestlé

- *Traité pratique de jardinage*, Le guide, 31ème édition, Clause Jardin

- *L'album des plantes et des fleurs*, François Couplan, Delachaux et Niestlé

- *Arbres et arbustes aux 4 saisons*, Jean-Denis Godet, Delachaux et Niestlé

- *Le jardin au naturel*, François Couplan et Françoise Marny, Bordas Jardins

- *350 arbres et arbustes*, Margot et Roland Spohn, Delachaux et Niestlé