

# Le porte-noisette

Textes : Lorène Wilmet – Illustrations : Lepoum



## La fiche

### LE NOISETIER COMMUN

*Corylus avellana*

Abondamment planté dans les haies bocagères et dans les vergers, le noisetier, ou coudrier, était pour les Celtes l'arbre de la divination, symbole de l'amour dans la mythologie grecque et emblème de la fertilité chez les peuples nordiques.

#### COMMENT LE RECONNAÎTRE ?

Arbuste buissonnant dont la hauteur n'excède pas sept mètres, il peut être constitué de multiples troncs fins. Il possède de larges feuilles en forme de cœur. La plante est « monoïque » : chaque individu possède des longues fleurs mâles (les chatons) et de minuscules petites fleurs femelles (en photo). Le fruit est la noisette.

#### QUEL RÔLE DANS LA NATURE ?

Sa forme buissonnante en fait un abri contre les intempéries et un refuge contre les prédateurs. Les noisettes sont appréciées de nombreux oiseaux (sittelle, pic épeiche, cassenoix), mammifères (écureuil, mulot, campagnol, muscardin) ou insectes. Elle est en outre la plante-hôte des chenilles de plusieurs papillons de nuit.

#### OÙ LE TROUVER ?

Discret mais présent partout... le noisetier est un arbrisseau commun dans les haies, les taillis et les lisières de bois. Il apprécie les sols riches.

#### COMMENT L'UTILISER ?

Le bois souple était traditionnellement utilisé en vannerie. Ses perches offrent aux sourciers leurs fameuses baguettes. La noisette est un excellent fruit sec largement décliné en pâtisserie. Les feuilles, l'écorce et les bourgeons sont employés en phytothérapie.



Hekakoskimen / iStock

## La recette

### PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES



MARIA HABITE EN PLEIN CENTRE DE SCHAERBEEK, SON JARDIN DE VILLE EST UNE VRAIE SOURCE DE NATURE ET DE FASCINATION ! AU PRINTEMPS, ELLE ATTEND IMPATIEMMENT LE PIAILLEMENT DES OISILLONS QUI ANNONCENT QUE LES MÉSANGES CHARBONNIÈRES ONT UTILISÉ SES NICHOURS.

#### COMMENT CONCEVEZ-VOUS UN JARDIN EN VILLE ?

C'est avant tout du « vert » à portée de main, de nez, d'yeux et d'oreilles ! Sur 30 m<sup>2</sup>, j'ai dû trouver un compromis. Un peu de pelouse, des pas japonais, un poirier, des aromatiques et le reste est occupé par des plantes indigènes, surtout des vivaces à fleurs supportant l'ombre.

#### ÊTES-VOUS ATTIRÉE PAR LES FLEURS SAUVAGES ?

Celles qu'on appelle « mauvaises herbes » me fascinent depuis toujours. Elles ont de nombreuses propriétés médicinales et beaucoup peuvent être utilisées en cuisine. Dans mon jardin, on trouve entre autres l'alliaire, l'ail des ours, le pissenlit, le plantain, l'ortie...

#### COMMENT LE NOISETIER S'EST-IL INSTALLÉ ?

Un arbre à papillons immense envahissait l'espace et n'attirait qu'une seule espèce de papillons. Quand un noisetier s'est assez développé pour accueillir les oiseaux, le buddleia a été dessouché. Maintenant, nous bénéficions tous les ans de ses noisettes et des rejetons, avec lesquels je compte encore tresser de petites clôtures. ■



#### IL VOUS FAUT :

- 200 g de noisettes entières décortiquées
- 1 à 2c à soupe de miel si vous aimez sucré
- 150 g de chocolat noir et 10 cl de lait ou 1,5 c à soupe de poudre de cacao
- 2 c à soupe d'huile de noisette ou de tournesol
- 1 pincée de sel
- 1 bocal en verre
- Si vous aimez : ajouter 1c à soupe de cannelle ou quelques gouttes d'extrait de vanille dans votre pâte

#### LA RECETTE :

Enfournez les noisettes pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Une fois les noisettes torréfiées, enlevez leur peau facilement en les mettant dans un essuie. Frottez !

Mixez les noisettes jusqu'à obtenir de la pâte.

Ajoutez l'huile, le miel et le sel à la pâte de noisette. Puis la poudre de cacao ou le chocolat fondu dans le lait. Mélangez le tout.

Mmmh ! Il ne reste plus qu'à verser votre pâte à tartiner dans un bocal pour la conserver dans le réfrigérateur.