

CERISIER DE SAINTE-LUCIE – *PRUNUS MAHALEB* L.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : *Cerasus corymbosa* St-Lag., *Cerasus mahaleb* (L.) Mill.,...

Noms vernaculaires : cerisier de sainte Lucie, bois de sainte Lucie, faux merisier, amarel...

Étymologie : *Prunus* du grec *proumnon* désignait les pruniers. *Mahaleb* est emprunté à l'arabe *mahlab*, qui désigne une épice utilisée depuis des siècles en Moyen-Orient, issue du fruit de cet arbuste. L'appellation de sainte-Lucie devrait son origine au couvent de Sainte-Lucie-du-Mont, en Lorraine, où s'est développé au XVII^e siècle un artisanat d'objets religieux fabriqués dans le bois de cette essence.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Petit arbre de la famille des rosacées dont la hauteur peut atteindre 6 m, d'une espérance de vie de 60 à 100 ans.

L'écorce est brun cendrée, luisante, avec des lenticelles blanches formant des stries horizontales. Les petites feuilles alternes sont ovales, presque rondes, finement dentées-crênelées et glanduleuses au bout des dents. L'inflorescence est en corymbe dressé de 4-6 fleurs très odorantes, blanches et pédicellées d'avril à mai. Les fruits sont des drupes à noyau, rouges puis noires, de 7 à 8 mm, sur un pédoncule presque perpendiculaire au rameau.

C'est un arbuste que l'on peut trouver de la plaine à l'étage montagnard. Il aime les bois clairs, buissons, sur sols secs, chauds et calcaires. On peut le trouver en Savoie dans le groupement *Amelanchier ovalis*, *Berberis vulgaris*, *Crataegus monogyna*, *Juniperus communis*, *Quercus pubescens*, *Rhamnus cathartica*, *Rosa glauca*...



"Flora batava" (1872)-KOPS et al.

USAGE ALIMENTAIRE

Les drupes presque entièrement occupées par le noyau, ont une saveur amère et acerbée et ne sont donc pas consommables, les oiseaux les apprécient !

On peut juste presser quelques "cerises" pour ajouter le jus obtenu à une salade de fruits. Par contre, la fermentation des fruits fournit un kirsch proche du marasquin (Fournier, 1947), on peut en faire de la liqueur.

Les amandes des noyaux pulvérisées procurent une épice qui aromatise les pains et pâtisseries dans le bassin méditerranéen.

USAGES DIVERS

Les baies étaient jadis utilisées pour fournir une teinture violette qui passe au pourpre avec des acides comme mordants. Le bois teint en jaune nankin, les feuilles colorent l'étoffe en jaune citron (Leuchs, 1829).

Prunus mahaleb sert de porte-greffe pour les cerisiers basses tiges ou en terrain calcaire. Son aspect difforme, tortueux, en fait un arbuste recherché par les amateurs de bonsaï.

Les Arabes extraient de l'amande du noyau, une huile utilisée jadis en médecine et plus tard en parfumerie, son arôme se rapprochant de celui de la fève Tonka. Elle contient, comme chez d'autres *Prunus*, un hétéroside cyanogène, l'amygdalosite qui s'hydrolyse en acide cyanhydrique très toxique.

Le bois, à aubier blanc et duramen jaunâtre à rougeâtre clair, diffuse une odeur agréable et tenace de coumarine. Le cerisier de sainte Lucie au grain compact, dur et très fin, est utilisé en marqueterie, tabletterie, on en fait des tuyaux et fourneaux de pipe, des tabatières, des cannes, etc.

C'est un très bon combustible.

Sylvie Serve