

Le queneu...[knθ]

Cette rubrique, " Patrimoine rural ", remplacera désormais " Histoire " de la précédente édition, à la fois pour prolonger cette dernière et surtout pour en élargir le champ.

Le patrimoine rural est riche d'éléments bâtis, naturels (paysages façonnés par le temps et les hommes) et ethnologiques (savoir-faire, techniques, mode de vie), qui représentent l'énergie créatrice des générations précédentes et futures. Élaboré au fil des ans par l'activité des hommes, ce patrimoine s'est constitué à partir de terres, de reliefs, de climats et de cultures d'une variété exceptionnelle.

(BIMA hors série N° 7 juin 2000)

Un travail de recensement a été lancé en 2000 par une action conjointement soutenue par le ministère de l'agriculture et le ministère de la culture. Tous ceux qui sont intéressés par cet inventaire peuvent aller consulter un guide méthodologique qui a été mis à leur disposition en bibliothèque : à vous d'observer, d'identifier et de participer à rassembler les éléments de notre patrimoine local. Quelques exemples : Paysages typiques (vallée, plateaux calcaires, friches) ; Bâti (maisons vigneronnes, fours à pain, granges, maisons de village...) ; Alimentation (beursaudes, queneu...) ; Artisanats et industries (tisserands, extraction et taille de pierres...) ; Vie collective (commerces itinérants, rassemblements...) ; Langue et toponymie (noms de lieux). Nous entamons cette rubrique avec un produit local le " queneu " et quelques sons de cloche...

Vous l'avez humé ce printemps sans le distinguer peut-être des autres parfums qui embaumaient nos friches et haies. Ses fleurs blanches, groupées par 4 à 8, en bouquets dressés, précèdent l'apparition des feuilles ovales, finement dentées et souvent pliées en gouttière, d'un vert clair glabre. Ses fruits, minuscules pois de 5 mm de diamètre, rougissent puis noircissent à maturité : leur petitesse (que la peau sur le noyau) et leur goût désagréable nous les font laisser volontiers aux oiseaux qui en sont friands. Ces " merises " servent à la fabrication d'une liqueur savoureuse qui régala nos grands-parents ! Pour les amateurs ayez l'œil, la cueillette s'effectue fin juillet, début août.

Le queneu est le nom local de l'arbuste, de ses fruits et de la liqueur qui en est tirée. Cette appellation est sans doute une adaptation du nom vulgaire de cette espèce, le " quénot " ¹. Les forestiers le nomment *cerisier de Sainte-Lucie* ou *bois de Sainte-Lucie* ; référence probable à un monastère de même nom près de Sampigny ² dans la Meuse qui l'exploitait pour la sculpture, à moins que son bois parfumé ait été confondu avec des bois odorants importés de l'île de sainte Lucie, voisine de la Martinique... ³ Les scientifiques l'identifient sous le nom de *Prunus mahaleb*.

Cet arbuste est abondant en Bourgogne et dans le Jura ; il est fréquent en Champagne, dans le sud de la Lorraine et en Alsace dans les vallées chaudes et sur les collines calcaires. Son bois est apprécié des ébénistes pour sa couleur, du jaune au rougeâtre pour son grain fin et donc son aptitude à prendre le poli. Son parfum agréable est dû à la coumarine (substance chimique anticoagulante). Il est utilisé dans la fabrication de tuyaux de pipe dite " en merisier " et est élevé dans ce but dans l'Est et en Allemagne : les fumeurs l'apprécient ! Il est employé de longue date comme porte-greffe du cerisier. L'INRA de Bordeaux, après sélection en a diffusé un clone le SL 64, utilisé depuis 1967 : c'est le porte-greffe du cerisier le plus multiplié (150 000 plants par an). Par la suite, les travaux de recherche ont permis d'obtenir un nouveau porte-greffe : Ferici (Pontaleb®) (100 000 plants/an) qui se multiplie facilement



par semis et induit des qualités d'homogénéité et de productivité. Ses fruits sont vendus dans les épiceries orientales sous le nom de mahaleb ou mahalep ; ils servent en pâtisserie et interviennent dans la farce des volailles au Moyen-Orient. Comme toutes les amandes des cerises, les noyaux contiennent de l'acide cyanhydrique : ne pas en abuser !

¹ cf. encyclopédie Larousse début XXe siècle.

² F. Brugnon, M. Jacamon, A. Brunaud : Arbres et forêts de Bourgogne 1983, éd. SAEP.

³ P. Lieutaghi : Le livre des arbres, arbustes et arbrisseaux, R. Morel éditions.

Pour la cueillette de ces minuscules fruits, si vous ne voulez pas rester accroché aux branches, munissez-vous d'un râteau, d'une toile et d'un seau d'eau. Étalez la toile sous l'arbuste, saisissez délicatement le tronc dans sa partie supérieure avec le râteau et impulsez quelques secousses légères (attention le bois est cassant et repousse très lentement). Versez le contenu de la toile dans le seau d'eau : feuilles et brindilles resteront en surface et les merises couleront. Il vous suffira d'éliminer les premières pour récolter les secondes et les faire macérer soit dans l'alcool soit dans du vin rouge. À notre santé à tous, pour déguster pendant les jours d'hiver !

Apéritif aux quénots

Dans un récipient en verre plein de quénots, remplir à ras bord d'alcool de fruits.

Laisser macérer deux mois. Recueillir le jus. Ajouter 4 litres de vin à 12° et 1 kg 200 de sucre par litre de jus. Porter à ébullition pendant 10 minutes, filtrer. On peut ajouter 0,5 l d'eau-de-vie.

Crème de quénots

Dans un récipient en verre, faire macérer les fruits noyés dans du vin rouge pendant 2 à 3 jours. Presser, filtrer, ajouter le même poids de sucre que le jus. Amener à ébullition pendant quelques minutes. Refroidir et mettre en bouteilles. Ajouter un verre à liqueur d'alcool.

Source : Monique Boiget 1982