

Le sureau noir, *l'arbre aux fées*.

Le Syndicat d'Initiative de Vauhallan présente un arbre qui pousse à l'état sauvage sur les nombreux chemins de promenade du village, en particulier le long des rigoles de Favreuse et des Granges, le sureau noir (*Sambucus nigra L.*), surnommé *l'arbre aux fées*, à ne pas confondre avec le sureau yèble.

De multiples recettes témoignent de l'intérêt culinaire du sureau noir.

Au printemps ses ombelles blanches et parfumées attirent les insectes pollinisateurs et se dégustent en beignets, sirops, liqueurs... et cette *vanille du pauvre* fut même incorporée dans le gâteau du mariage princier de Harry et Meghan. Séchées, en infusion, elles font une tisane calmante.

Son bois évidé de sa moelle blanche, sert à de multiples usages : instruments de musique à vent, jouets, engins agricoles...

Ses feuilles activatrices de compost, sont utilisées en décoction pour lutter contre les pucerons, moustiques et, macérées, comme répulsif contre les taupes.

En été ses baies noires, friandises des oiseaux, riches en vitamine C, se consomment en sirop et cuites, en gelées, confitures ou compotes avec des pommes.

Le magasin de l'abbaye Saint-Louis du Temple de Vauhallan propose parmi ses nombreux produits au label *Monastic*, une délicieuse gelée de sureau.

Bibliographie : *Sous la protection du sureau*- Bernard Bertrand, Ed de Terran 2000

