

NATURE Mûrissant dans le courant du mois de septembre, ces baies colorées accompagnent souvent les plats de chasse en automne. Zoom sur cette plante de montagne aux petits fruits rouges prisés pour leur saveur acidulée.

En fin d'été, les airelles s'empourprent

À BASSE ET HAUTE ALTITUDE

«Ici, on est à 1500 mètres d'altitude. On est vraiment dans une zone favorable pour les airelles», relève Jean-Luc Poligné, botaniste pour Flore-Alpe, le Jardin botanique alpin de Champex-Lac (VS). Et d'ajouter que s'il est rare de voir cette baie en dessous de 700 mètres, elle peut pousser entre 500 et 3000 mètres d'altitude. Sa présence s'étend donc de ce que l'on appelle, dans le jargon botanique, l'étage subcollinéen à l'étage subalpin et alpin. En Suisse, elle se fait plus discrète sur le Plateau. En revanche, elle est fréquente dans les Alpes ainsi que dans le Jura. À l'échelle du pays, son statut n'est pas menacé et le spécialiste valaisan ne voit pas de potentiels dangers pouvant peser sur cette espèce indigène, relativement résistante aux climats secs. La faune sauvage, qui la consomme, contribue aussi à sa dissémination. Sur le plan mondial, son habitat est également étendu. Elle est notamment abondante en Amérique du Nord et en Asie.

COMMENT LA RECONNAÎTRE?

De son nom latin *Vaccinium vitis-idaea*, cet arbrisseau nain est identifiable grâce à ses feuilles ovales très persistantes, lisses et de teinte vert intense. Leur face supérieure est presque luisante. Cette plante se développe sous forme de petits buis épars, atteignant 30 centimètres de haut pour les plus grands. Ils occupent des surfaces plus ou moins importantes selon le milieu. En forêt par exemple, ils auront tendance à s'étendre un peu plus alors qu'en montagne, où la compétition avec d'autres végétaux comme la myrtille – de la même famille – ou le rhododendron est plus rude, on les retrouvera éparpillés en mottes plus petites et espacées. Il faut aussi savoir que l'airelle s'épanouit rarement seule. Parmi ses alliances les plus fréquentes, on peut citer ses cousines à fruits violets, ainsi que la callune et diverses autres herbacées. «Dans la pessière de Champex, il y a de larges buissons allant jusqu'à 3 mètres sur 2 mètres, où se sont incrustés de petits épicéas, du sorbier et diverses autres plantes. On ne l'y trouve pas sous forme isolée.»

BESOIN DE LUMIÈRE

Si ces petites baies sauvages sont disposées à coloniser plusieurs milieux comme les forêts ou les montagnes, elles ne peuvent mûrir sans un minimum d'apport lumineux. C'est notamment pour cette raison que myrtilles et rhododendrons entrent en concurrence avec elles: ils leur font littéralement de l'ombre! Du haut de sa trentaine de centimètres maximum, l'arbrisseau ne rivalise ni avec l'un ni avec l'autre. Au vu de l'ensoleillement cette année, il y a des chances pour que la fructification, qui intervient généralement courant septembre, soit un peu plus précoce. «Ce que je peux dire, c'est que ses cousines violettes ont eu de l'avance. Et surtout, on en a trouvé en plus grand nombre. Mais la consommation de l'airelle étant moindre, il est vrai que l'on dispose de moins de données», indique Jean-Luc Poligné. Dans tous les cas, il affirme avoir déjà remarqué des fruits rouges dès la fin du mois d'août cette saison, et même en avoir goûté! «C'était encore très acide», avoue-t-il.

CUEILLETTE AUTOMNALE

La récolte des myrtilles sauvages étant terminée, place donc aux airelles! Ce n'est pas pour rien qu'elles accompagnent souvent les plats de chasse: à l'orée des forêts, en

Après une floraison entre mai et juin, les airelliers, cousins des myrtilliers, fructifient parfois jusqu'en octobre.



moyenne montagne, au cœur des landines ou gazons alpins, il est possible de les cueillir jusqu'à la fin de l'été indien. Pour peu que les conditions soient favorables, on peut en trouver jusqu'en octobre, voire novembre. Si leur couleur rouge vif saute aux yeux lors de promenades, attention cependant à ne pas les confondre avec le raisin d'ours. En altitude et en présence de beaucoup de soleil, il est possible d'observer cet arbuste de même famille à proximité de buis d'airelles. En cas d'erreur, les conséquences ne seront pas dramatiques: la busserole ou raisin d'ours n'est pas toxique. Sans intérêt gustatif, cette plante cousine est en revanche dotée de propriétés médicinales reconnues. Ses feuilles, souvent utilisées sous forme de tisane, ont des vertus bénéfiques pour la vessie et les reins. Et si par erreur vous deviez mordre dedans, vous vous rendriez vite compte du quiproquo à sa substance farineuse en bouche.

APRÈS LE PREMIER GEL

Caractérisée par un goût acide, l'airelle a tendance à se ramollir et à se ratatiner après les premiers froids. Sa consistance intérieure change alors et s'assimile plutôt à celle de la compote. Mais elle n'en est pas moins bonne pour autant! Au contraire, c'est même à ce moment-là que la saveur est plus sucrée, «comme si une forme de cuisson à froid avait opéré», explique Jean-Luc Poligné. En revanche, si on cueille ces fruits au début de l'automne, il peut arriver qu'ils soient encore un peu trop amers pour être consommés tels quels. Le jardinier conseille alors de les congeler pour atteindre cette forme de maturation, ou alors de les cuire. En dehors de son usage culinaire fréquent d'accompagnement de chasse, cette baie peut également se décliner sous forme de sirop, de compote ou de confiture. Côté dessert, elle s'associe très bien avec d'autres produits plus doux, comme la poire ou la banane. Avec son parfum légèrement acidulé, elle est aussi beaucoup utilisée pour aromatiser les vins et divers alcools.

MURIEL BORNET

PUBLICITÉ

UNE FAMILLE,
UN VOYAGE,
MILLE SOUVENIRS

AU TIGRE VANILLÉ
CREATION DE VOYAGES

VOYAGE SUR MESURE | SAFARIS D'EXCEPTION | CROISIÈRES PRIVÉES |
IMMERSIONS NATURE | GRANDS VOYAGES CULTURELS

autigrevanille.ch

Genève • Riva 8 • +41 22 817 37 37 | Lausanne • Petit-Chêne 28 • +41 21 550 72 37