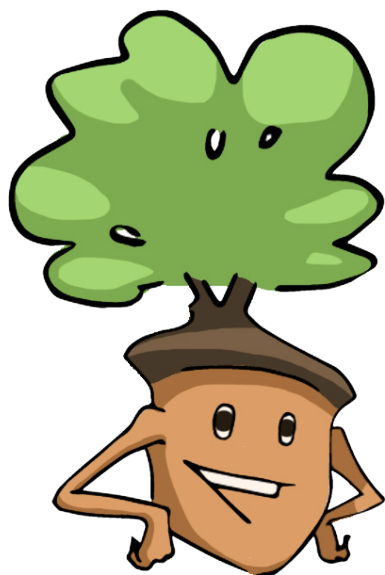


LA TÈNE

LA CHÊNAIE DES CELTES

Les aventures de Duir Le Chêne! • Episode 7: Edition spéciale: les glands!



Peut-être l'avez-vous également remarqué: l'automne s'installe gentiment dans nos contrées. Pour les glands, c'est la saison du grand plongeon. Et ils s'en donnent à cœur joie, ces petits chenapans, jusqu'à atterrir sur la tête des promeneurs! C'est ce qui m'est arrivé ce week-end lors de ma balade à La Tène. Heureux événement qui sonne, pour moi, le top départ de la récolte des glands. Mais pourquoi faire? me direz-vous. Duir et compagnie sont déjà en pépinière!

Je dois bien l'avouer, j'ai un penchant pour les savoirs ancestraux et les expériences culinaires à base de plantes sauvages. Duir m'a tanné les oreilles avec les multiples liens existant entre le chêne et l'humain, au fil des âges. Il a piqué ma curiosité avec ses histoires, et il a bien fait! Si l'on prend le temps de les ramasser et de les préparer, on devrait pouvoir les consommer nous aussi, ne croyez-vous pas?

«Ah Duir, te voilà! J'attendais notre rencontre avec impatience. Comment se passe ton premier automne?»

«Bonjour! L'automne, j'en ai souvent entendu parler et, il y a peu, ma première feuille jaune est arrivée. Pour le moment, je profite encore des beaux jours pour emmagasiner le plus de réserve de nourriture possible avant les grands froids. Je me prépare aussi à laisser mes feuilles s'en aller. Et toi? J'ai entendu que tu es allée récolter des glands? Riche idée! On recèle de nutriments dont vous, humains, avez besoin pour vivre. En plus, la production des grands chênes est souvent impressionnante. Le sol en est tapissé!»



«Une assiette colorée de fruits d'automne, sous un grand chêne de La Tène en pleine glandée!».

Photo: Laure Oberli

C'est bien vrai cela. Si vous vous rendez actuellement à La Tène, certains grands chênes ont garni le sol de leurs graines!

«Avant que tu ne croques dans un gland cru, j'aimerais te mettre en garde: notre goût est très amer! Ce n'est pas dangereux si tu en manges un cru, mais tu prends le risque de dire au revoir à ta salive pour un moment. Cette réaction provient du tanin, une substance que nous produisons. Sais-tu pourquoi? Eh ben, justement, pour ne pas que tous les êtres nous mangent directement. C'est une protection contre les prédateurs. Mais certains animaux n'y sont pas sensibles et raffolent des glands. Tellement que ça constitue la plus grande part de leur alimentation. On les nomme les balanophages. Les sangliers en raffolent. Les cochons s'en délectent aussi. Par le passé, les humains les menaient en forêt durant l'automne, afin qu'ils mangent des glands et fassent des réserves de graisse. Cette pratique est désormais réglementée et il est rare de trouver un cochon en forêt!» Il est vrai que les forêts sont soumises à de nombreuses lois. On ne fait plus ce que l'on veut, bien que les propriétaires n'aient pas le droit de les fermer au public.

«Maintenant je vais te donner quelques conseils pour que toi, qui n'es pas un sanglier, tu puisses tout de même bénéficier de nos bienfaits. Tes ancêtres se sont longtemps nourris de glands, de châtaignes

et d'autres fruits de la forêt. Mais cela, c'était avant la domestication des céréales et la sédentarisation de l'humain. Cette dernière – osons le dire – a progressivement éloigné votre civilisation de la forêt. Par la suite, c'est principalement durant les périodes de disette que vous nous avez consommés. Bon, j'arrête le cours d'histoire, je vois bien que tu veux savoir comment nous préparer! Avant tout, tu dois enlever la coque et bouillir ta récolte, afin d'enlever le fameux tanin. Ensuite, les glands peuvent être préparés comme des châtaignes, bouillis, rôtis comme du café ou alors transformés en farine. Avec cette dernière, tu pourras faire du pain, des gâteaux ou même des cookies! En infusion – c'est comme un thé – on a un certain nombre de propriétés médicinales. Je conseille toutefois de bien te renseigner avant de commencer toute préparation. La cuisine de plantes sauvages demande des connaissances qu'il faut maîtriser avant de se lancer!»

«Reçu 5 sur 5, Duir! Je m'informerais bien avant jouer les druides!»

«C'est bien!... Oh dis! J'ai un service à te demander. Si tu en as l'opportunité bientôt, peux-tu faire goûter des mets à base de glands à tes amis? Ce serait si super si l'on pouvait, vous humains et nous les chênes, remettre au goût du jour les possibilités culinaires que l'on vous offre! Rétablir un lien où vous venez nous ramasser pour que l'on participe à vous forger une santé de fer. Si ce

jour arrive, j'attire votre attention sur quelques lois primordiales de la cueillette sauvage. Ne cueillez que ce que vous allez consommer; que ce que vous êtes sûrs de reconnaître et, surtout, laissez assez de graines ou de fruits sur place! Comme cela, nous, on peut aussi se reproduire. Et vous, vous avez à manger et une belle balade en prime!»

Quelle chouette proposition!

Je ferai de mon mieux pour réaliser le souhait de Duir. J'ajouterai même que nous pourrions les aider un peu, surtout les chênes avec leurs glands lourds, en disséminant un peu de notre récolte sur le chemin du retour! Qui sait peut-être que l'un d'entre eux prendra racine.

À bientôt!

Laure Oberli

«**H**ep pssst! La semaine prochaine, entre le 15 et le 19 octobre, il y a un grand artiste qui vient à la chênaie. Il s'appelle Eric Bindith, il est sculpteur et il est très fort pour sublimer les troncs avec sa tronçonneuse! Vous êtes bien sûr invités à passer le voir à l'œuvre, sur le site de La Tène (à l'emplacement de la future chênaie)! La date exacte, on vous la communiquera tout bientôt. ça dépend de Mme Météo. Vous trouverez plus d'informations et les nouvelles concernant la date sur le site: www.commune-la-tene.ch, rubrique «Et aussi...»!