

CORMIER

Sorbus domestica

Sorbier domestique

Famille des **Rosacées**

Plantes cultivées de cette famille :
pommier, poirier, amandier,
abricotier... et la plupart des arbres
fruitiers d'Europe

Floraison : mai-juin

PORTRAIT

Arbre à feuillage caduc jadis cultivé pour ses fruits (d'où son nom d'espèce, *domesticus*), à croissance très lente, pouvant atteindre 15 à 20 m de hauteur et 600 ans d'âge. Écorce gris foncé devenant écailleuse avec le temps. Feuilles composées de 13 à 17 folioles allongées, dentées seulement aux deux tiers supérieurs, à la face inférieure couverte d'un feutre blanchâtre quand elles sont jeunes, puis glabres, devenant rouge orangé à l'automne. Fleurs blanches parfumées et mellifères, groupées en corymbes à l'extrémité des rameaux. Fruits globuleux ou en forme de poire (« poirillons »), de 3-4 cm de diamètre, d'abord jaunes à joue rosée, puis d'un brun violacé à maturité complète (après blettissement).

MILIEU DE VIE

Tous types de sol, d'argileux à calcaire. Héliophile, se plaît plutôt en lisière de haie ou en bosquet. Rustique, résistant au froid, à la chaleur et à la sécheresse.

CUEILLETTE

Septembre-novembre.

PARTIES COMESTIBLES

Fruits.

Cueillettes vagabondes



VERTUS NUTRITIONNELLES

Les fruits contiennent vitamine C, provitamine A, sorbitol, tanins et minéraux.

DANS L'ASSIETTE

Immatures, les cormes sont extrêmement astringentes. Blette, leur chair devient crémeuse, à saveur acidulée-sucrée légèrement vineuse. On peut les consommer crues, en compote, confiture ou boisson.

REMARQUES

Originaire d'Europe méridionale, le cormier a été cultivé dès l'époque romaine. La corme serait l'un des plus anciens fruits à boisson d'Europe tempérée (*cormé* ou *curmé*, préparé par fermentation dans l'eau des fruits avant blettissement). Son bois, extrêmement dur, servait à fabriquer vis de pressoir, navettes, poulies, rabots, engrenages de roues de moulin. Désormais rare, protégé dans certaines régions.

Semis : Faire stratifier les graines 5 à 6 mois dans un sac rempli de sable stocké au frais (2 à 4 °C). Semer en avril-mai dans une terrine à 20 °C, levée en 3-4 jours. Repiquer les plantules le plus tôt possible dans des pots de 1 l, car elles développent très vite des racines étonnamment longues dont plusieurs ont une croissance en oblique. Trop à l'étroit, le système racinaire formera un écheveau qui compromettra sa future installation en place. En fin d'été, repoter de nouveau dans des pots de 4 l. Installer en pleine terre en septembre de l'année suivante. Peut aussi se multiplier par bouturage de racine (on replante un tronçon en respectant le sens biologique haut/bas).