

GENÉVRIER

Juniperus communis

Genévrier commun, guenièvre, calelièvre

Famille des **Cupressacées**

Floraison : avril-mai

PORTRAIT

Arbrisseau ou arbuste résineux pouvant atteindre 6 m, à feuilles toujours vertes, étroites, très dures, aiguës au sommet comme de petites épines, portant sur leur face inférieure une ligne blanchâtre et groupées par 3 sur les rameaux. Fleurs minuscules mâles ou femelles sur des pieds séparés (plante dioïque). Les fruits, communément appelés « baies », sont en réalité des cônes globuleux (galbules couvertes d'écaillés charnues leur donnant l'aspect de baies), d'abord verts puis noirs à maturité mais couverts d'une pruine les faisant paraître bleuâtres. Comme ils mûrissent sur 2 ans, on peut en trouver à tous les stades de maturité sur un même pied.

MILIEU DE VIE

Landes sèches et friches, coteaux calcaires ensoleillés, alpages d'altitude, bords de mer. La sous-espèce montagnarde (genévrier nain) est capable de ramper au plus près du sol en conditions extrêmes.

CUEILLETTE

Pousses : avril-mai. Baies : presque toute l'année.

PARTIES COMESTIBLES

Jeunes pousses, « baies » (cônes).



VERTUS NUTRITIONNELLES

Les baies renferment des sucres, de la résine, un principe amer, des diterpènes et une essence aromatique, aussi du potassium et du calcium. Elles ont des propriétés diurétiques, antiseptiques et de tonique digestif, d'où leur utilisation comme condiment dans la choucroute.

DANS L'ASSIETTE

Les très jeunes pousses peuvent aromatiser les salades ou être macérées pour confectionner des boissons. Les baies, très aromatiques et un peu sucrées, servent de condiment dans la choucroute et les pâtés, ou même de tartinaie écrasées dans du beurre. On les distille pour faire le gin. On peut en parfumer de l'huile et en confectionner par macération une limonade fermentée.

REMARQUES

La sciure de genévrier et ses aiguilles peuvent servir d'encens naturel ou à fumer des viandes.