

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article577>

La rubrique de Jeanine CAPPY

- Revue N° 4 -

Date de mise en ligne : samedi 20 mars 1999

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés



L'été sera bientôt là, avec sa chaleur et ses grandes soifs. Essayez cette boisson pétillante, quelquefois même franchement explosive, rafraîchissante, qui a désaltéré des générations d'Argonnais. Facile à réaliser, économique, elle est, de plus, excellente pour la santé.

LE CHAMPAGNE DE FORET,

appelé aussi "*boisson de santé*", "*boisson des moissons*", mais plus connu sous le nom de "*Frenette*".

Ingrédients de base : des feuilles de frêne sèches.

Vous pouvez vous les procurer dans une herboristerie ou une pharmacie, mais le résultat sera infiniment supérieur si vous en effectuez vous-même la récolte - avec en prime une promenade en forêt - (il vaut mieux éviter les arbres de haies, à cause des risques de pollution).

Cueillez les feuilles quand elles sont encore recouvertes de leur manne sucrée, c'est-à-dire fin mai (le frêne produit ses feuilles bon dernier), jusqu'à fin juin, début juillet. Faites les sécher à l'ombre, en les fracassant souvent. Vous serez étonnés du parfum subtil qu'elles dégagent.

Conservez-les dans des boîtes en fer blanc ou des sacs de toile, dans un local sec.

Pour 30 litres de Frenette, il faut :

1 tonneau en bois, mais un cubitainer à vin convient aussi,

50 gr de feuilles de frênes sèches - 35 gr de chicorée en grains,

25 gr de levure de boulanger - 30 gr d'acide tartrique (à acheter en pharmacie) - 1kg500 de sucre.

- Faites bouillir les feuilles de frêne et la chicorée pendant 20 minutes, dans 2 ou 3 litres d'eau. Laissez infuser pendant au moins deux heures.

- D'autre part, faites fondre le sucre et l'acide tartrique dans de l'eau bouillante.

- Quand tout est refroidi, filtrez et versez dans le tonneau. Ajoutez la levure préalablement délayée.

- Mélangez en complétant avec de l'eau froide.

- Couvrez la bonde d'une étamine et laissez fermenter une dizaine de jours, un peu plus s'il fait frais. Le liquide ne doit plus " bouillir " .

- Mettez alors en bouteilles champenoises, en les remplissant complètement. Fermez hermétiquement, avec des bouchons de liège musclés, ou, plus pratique, avec des fermetures type limonade avec collier métallique, que l'on trouve très facilement dans le commerce.

- Placez les bouteilles debout, si possible dans un endroit frais. Vous pouvez consommer 15 jours après. La Frenette se conserve plusieurs semaines et même plusieurs mois.

Attention : Ouvrir vos bouteilles avec de grandes précautions, pour éviter un lessivage intempestif du plafond.

A déguster bien frais et sans modération.

HYMNE AU FRENE

Appelé aussi frêne élevé, ou frêne commun, on le trouve fréquemment dans les milieux frais et humides, les " fonds " de notre forêt argonnaise. Il est le plus souvent disséminé parmi d'autres essences : c'est un solitaire.

Vous le remarquerez facilement à son fût droit, élancé, à l'écorce lisse et gris clair, devenant gris beige et profondément fissurée en vieillissant. Son feuillage léger, au travers duquel la lumière filtre aisément, fait ressembler le ciel à de la dentelle.

Il est également présent dans les bosquets et les haies. Ses cousins, plus sophistiqués, frênes à fleurs, frênes pleureurs, ornent les jardins.

Mais la star de la famille, c'est lui, le frêne commun, tant ses qualités sont grandes et nombreuses ses vertus.

Ses feuilles, diurétiques, dépuratives, anti-rhumatismales, l'on fait surnommer "*l'arbre des centenaires*". La consommation journalière de "*thé de frêne*" (infusion de feuilles sèches : 1 cuillère à dessert dans une tasse d'eau) élimine les toxines du sang et retarde les symptômes de la vieillesse. A noter que pour obtenir du "*thé des Alpes*", on remplace l'eau par du vin blanc.

Déjà au premier siècle de notre ère, le médecin botaniste grec DIOSCORIDE décrivait le frêne et annonçait : "*ses feuilles, pilées en vin, amaigrissent peu à peu ceux qui sont trop gras*".

Quant à ses fruits, graines appelées " langues d'oiseau " à cause de leur forme, le même DIOSCORIDE affirme que "*leur consommation rend l'homme plus vaillant envers les dames ...*"

L'écorce des jeunes rameaux de notre arbre est réputée tonique, fébrifuge et astringente. C'est le quinquina d'Europe.

Pourtant, de nos jours, la chimie a détrôné ces remèdes simples.

Mais outre ses propriétés médicinales et diététiques, le frêne a un autre atout majeur : son bois. Blanc, à reflets nacrés, il est à la fois robuste et élastique, remarquable par sa résistance à la flexion et aux chocs et par sa fibre droite qui ne laisse pas d'écharde.



Déjà, dans les temps très anciens, il servait, entre autre, à la fabrication des arcs et des flèches. On murmure même que c'est grâce à lui si Cupidon ne manquait jamais sa cible ! Très apprécié pour le charonnage, la carrosserie, la

menuiserie, il n'a pas son égal pour la confection de manches d'outils, d'échelles, de canes et bâtons de toutes sortes. Il est également utilisé en placage, en ébénisterie. Les racines et les loupes du tronc, appelées " ébène gris " sont réservées aux artistes. Excellent bois de chauffage, il est le plus grand rival du chêne. Même s'il n'est pas très sec, il brûle très bien et ses cendres, riches en potasse, constituent un excellent engrais.

Convenez que le frêne n'usurpe pas sa qualification de "*feuillu précieux* !



Si, au cours d'une longue promenade, vous reconnaissez l'un de ces beaux grands arbres, reposez-vous sans crainte sous son ombre, vous n'y rencontrerez pas de serpents, si l'on en croit le dicton : "*Dessous le frêne, venin ne règne, sous le frênes, n'ayez pas peur de dormir*" .

Et si vous lui plaisez, peut-être vous contera-t-il la légende nordique de son ancêtre, le grand frêne YGGDRASILL, premier arbre de la création. Il était si haut et sa ramure si puissante qu'il soutenait le ciel. C'est près d'une de ses racines que jaillissait une fontaine, source de tous les fleuves qui irriguent la terre et la rend habitable aux humains. Mais un cataclysme fit périr toute la création, hommes et Dieux compris. Seul, YGGDRASILL résista et c'est dans le bois de son tronc que survécurent un homme et une femme qui deviendront les ancêtres de l'humanité nouvelle.

Qui sait, l'arbre de vie du jardin d'Eden était peut-être un frêne ?

Sources :

L'arbre des centenaires - Bernard Bertrand

Flore forestière française - Institut pour le développement forestier

Mythologie des arbres - Jacques Brosse - Plan